
A TABLE
CHEZ
TANTE
CLAIRE

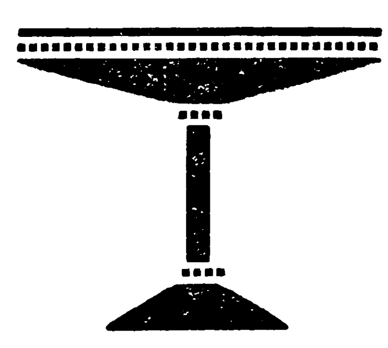
ISBN of reproduction: 978-1-926810-26-3

A TABLE!

A TABLE!

CHEZ TANTE CLAIRE

CONSEILS
RECETTES
MENUS...



« Parce que le plaisir de manger est de tous les temps, de tous les âges et de toutes les conditions. »

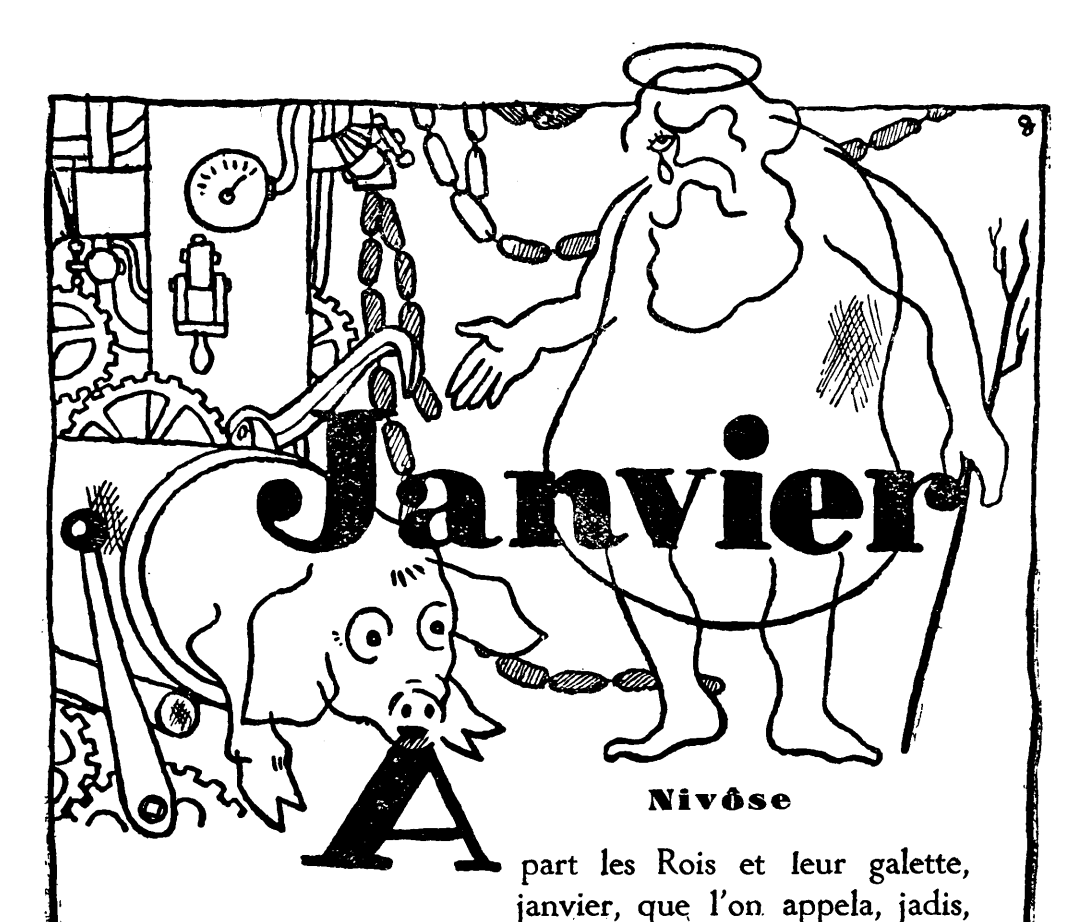
BRILLAT-SAVARIN

Prix : 12 francs

Calendrier gastronomique

DESSINS DE





Janvier

Nivôse

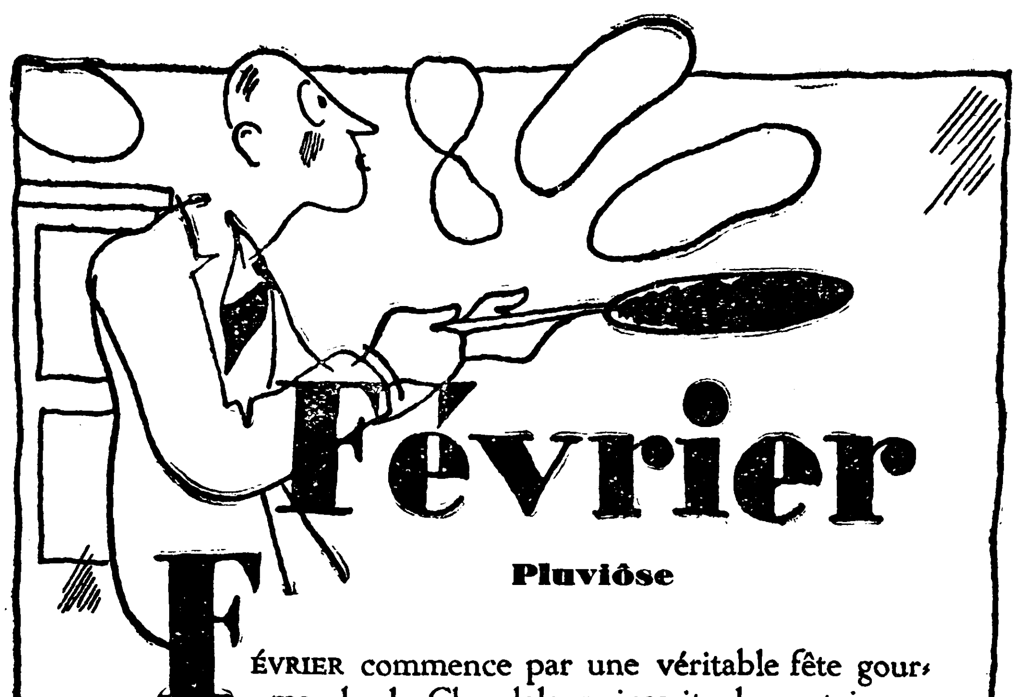
A part les Rois et leur galette, janvier, que l'on appela, jadis, *nivôse*, le mois des neiges, s'écoulerait sans gros événements culinaires — ce qui semble logique après la brillante série des banquets de décembre — si, le 17 janvier, l'on ne fêtait le protecteur des jambons et des jambonneaux, des andouilles et du boudin, des côtes charcutières et des pieds truffés, du beau lard bien gras et du fin lard fumé, des carbonnades et des crépinettes, du petit salé et des fricadelles; en un mot, le brave, bon et humble saint Antoine, accompagné de son cochon, ou plutôt de sa truie. Car l'histoire veut qu'un beau matin ensoleillé une laie (ou truie sauvage) ait apporté, les uns après les autres, aux pieds de l'ermite, ses six petits, frappés de cécité. Le solitaire, apitoyé, rendit par ses prières la vue à la nichée. Dans sa gratitude, l'excellente bête ne quitta plus son bienfaiteur.

A Naples, afin d'honorer saint Antoine avec éclat, les charcutiers faisaient, entre le 6 et le 20 janvier, des étalages magnifiques de cochonnailles, où couraient, sans fin, les colliers de cervelas et de chipolatas, parmi les fleurs artificielles et les guirlandes de papier doré : de véritables reposoirs gastronomiques...

Au moyen âge, les religieux de l'abbaye Saint-Antoine, située dans l'ombre de la Bastille, possédaient seuls, à Paris, le droit de laisser leurs cochons se promener et se nourrir dans les rues et les ruelles.

Janvier (à partir de Noël, si l'on peut dire), est donc le mois du cochon, comme avril, à partir de Pâques (même lorsque les Pâques tombent en mars), est celui de l'agneau. Et, cependant, janvier possède, comme emblème, à côté du sympathique quadrupède, un signe autrement héraldique : l'olive, que l'on achève de cueillir et dont on va extraire l'huile d'après des règles plus vieilles que la Bible.

Si l'on ajoute que la plupart des fromages de France atteignent, en cette saison, un état de perfection absolue, nous pouvons considérer janvier, sinon comme une des plus fastueuses, au moins comme une des plus classiques périodes de l'année gastronomique.



Février

Pluviôse

FÉVRIER commence par une véritable fête gourmande, la Chandeleur, inscrite le 2 et imposant des crêpes au repas du soir... quoiqu'on s'explique assez difficilement les rapports entre la bénédiction des cierges (ou chandelles), qui a lieu ce jour dans les églises, et les fins pannequets chauds que les ménagères, de leurs poêles, font sauter dans les assiettes. La coutume veut même que, pour avoir du bonheur jusqu'à la prochaine Saint-Sylvestre, le maître de la maison fasse lui-même une des dernières crêpes et qu'il la jette derrière la lourde armoire à linge. C'est peut-être une tradition à ne pas suivre...

Fête plus lyrique encore, bien qu'à peu près ignorée chez nous au sud de la Somme, est celle de saint Valentin, célébrée surtout en Grande-Bretagne. Le blond Valentin occupe au Ciel l'enviable position de patron des amoureux et il est d'usage, dans les traditionalistes campagnes de l'autre côté de la Manche, que la première jeune fille aperçue, le 14 février, par un jouvenceau devienne sa Valentine pour l'année entière — et même pour la vie.

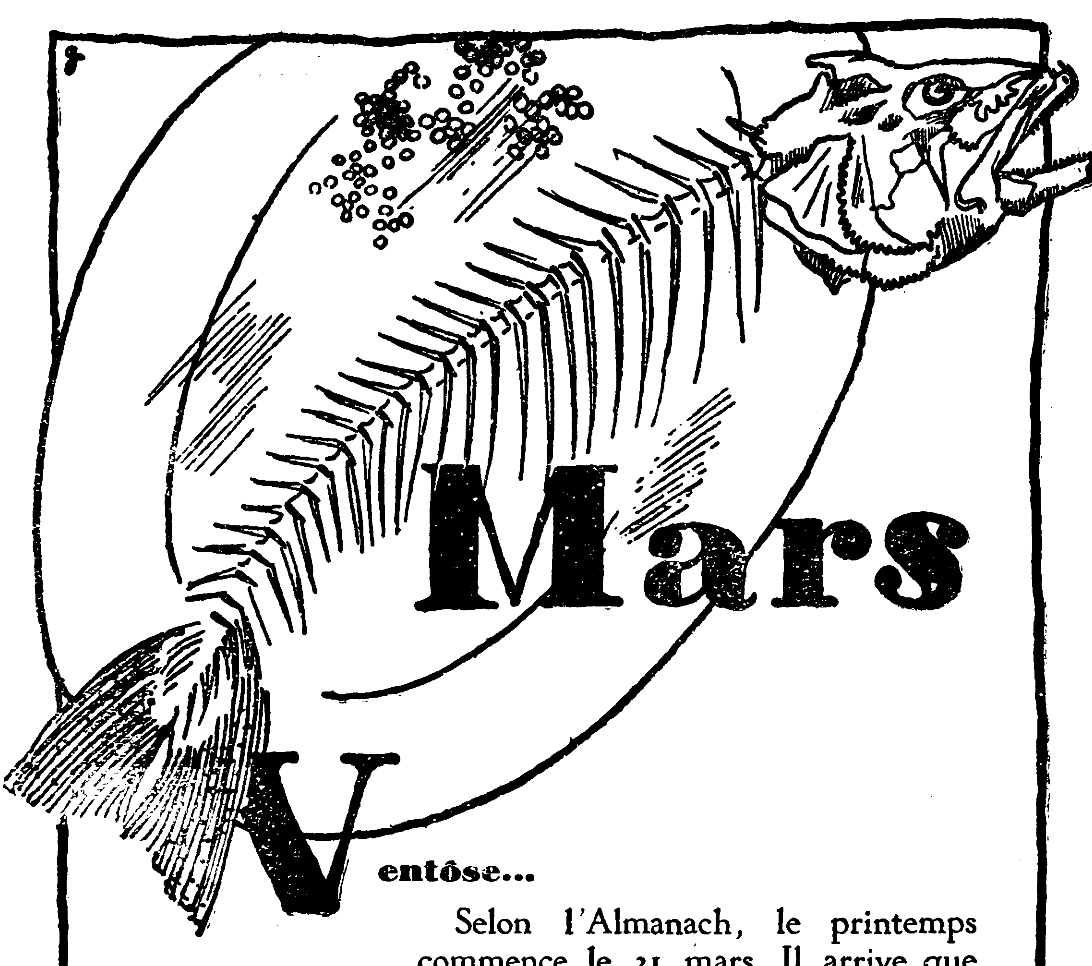
Souvent mois de carnaval, février est le mois où le bœuf est gras, le veau bien blanc, le cochon dodu, le mouton plein de suc, le gibier rare (mais — si par hasard on en rencontre —

n'ayant rien perdu de son parfum), la basse-cour plus abondante que jamais : poulets, poulardes, oies, canards, pigeons, pintades appellent à grands cris le four, la broche ou la cocotte en terre.

En février, la cave également doit retenir notre attention : négliger de s'occuper de son tonneau en février, c'est s'exposer à d'amères surprises !

Dans son *Calendrier nutritif*, le plus grand amphitryon de l'histoire moderne, Grimod de la Reynière (qui, de l'avis d'un Monselet, sauva la cuisine française du naufrage de la Révolution), assure que les légumes, à part choux et pommes de terre, étant alors rares, il convient d'user et d'abuser des exquis champignons venus sur couches et d'en embellir nos fricassées et nos ragoûts.

Quand, vers la fin de ce mois, le plus court de tous, sortant de votre logis bien chauffé, vous sentez au dehors une soudaine et douce tiédeur qui vous enveloppe comme une promesse, rappelez-vous qu'on touche à la fin d'une multitude de bonnes choses : de la précieuse série des mois en R, il n'en reste guère que deux, et, bientôt, il faudra dire : « Adieu escargots, coquillages, fromages mous et truffes mystérieuses ! »



Mars

Ventôse...

Selon l'Almanach, le printemps commence le 21 mars. Il arrive que l'on ne s'aperçoit guère de cet heureux événement et qu'il neige en Carême.

Cela n'a, d'ailleurs, jamais empêché l'arrivée de cent exquises choses neuves ; la petite oseille, qui, avec tant d'onctuosité, sert de lit à l'opulente alose; la nouvelle laitue que l'on assaisonne juste au moment de la manger, avec un peu d'huile, un grain de sel et quelques gouttes de citron ; les jeunes harengs que l'on déguste crus dans les pays septentrionaux; le caneton, qui, impatiemment, attend la venue des premiers navets; l'éperlan, qui fournit une abondante friture; l'inodore crocus, qui, grâce à ses nuances campagnardes fait croire que l'été vient de pousser la porte du

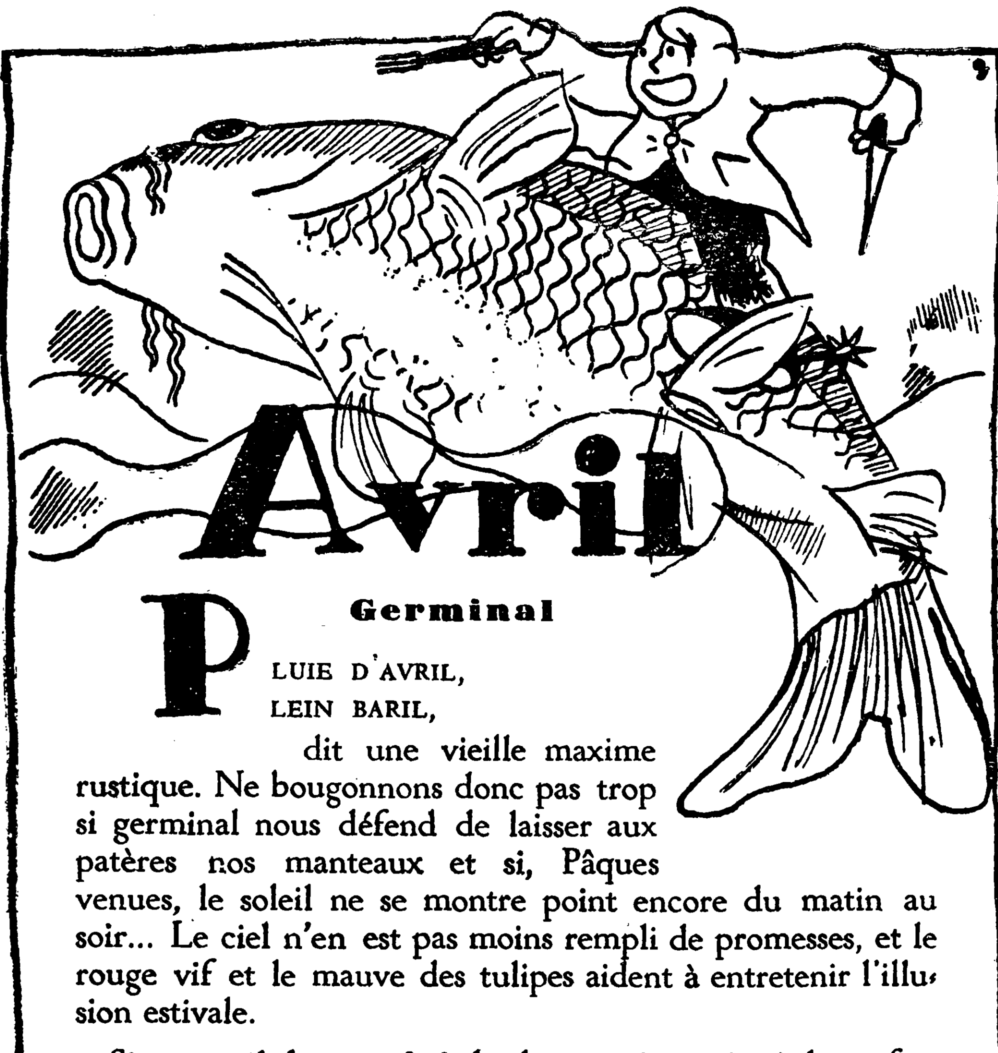
jardin; les violettes, qui font leur entrée en ville par petits bouquets serrés, comme un message venant des bois...

Horace Raisson, auteur, sous Louis-Philippe, d'un *Code gourmand*, considère comme un homme de bon sens ce législateur qui avait fait de l'abstinence, au moment de la grande révolution du sol, un devoir religieux, commandant le repos à l'estomac et assurant — du même coup — la tranquille reproduction des animaux, dont les chairs, en mars, manquent au surplus de saveur.

C'est la morue qui, si l'on ose dire, prend la parole à table et la garderait jalousement, si colins, soles, limandes, esturgeons, cabillauds, saùmons, turbots, huîtres, langoustes, coquilles Saint-Jacques, merlans, carlets, brochets, vives, homards, goujons, écrevisses... ne faisaient tort à son éloquence. C'est le moment où les plus admirables natures mortes des coloristes néerlandais deviennent vérité et où notre regard peut se promener voluptueusement sur ces magnifiques étalages de poissons de mer et d'eau douce sur les marchés ou dans des magasins en forme de palais avec leurs fontaines, leurs aquariums et leurs viviers bordés de mosaïque.

En mars, sachons, dans les menus, faire honneur au poisson, en l'accompagnant, selon l'espèce, d'un bordeaux blanc ou d'un cru angevin, d'un cassis lorsqu'il s'agit de bouillabaisse, et d'un chablis quand on offre une meurette de brochetons ou une matelote d'anguille.

Au temps du romantisme, on se rendait à Bercy, le premier beau dimanche de mars, ou à la barrière des Batignolles, afin de déguster une friture chez le père Latuille, glorieux pour avoir, en 1814, ouvert, aux défenseurs de Paris, sa cave, remplie de vin d'Argenteuil — aujourd'hui oublié.



Germinal

PLUIE D'AVRIL,
PLEIN BARIL,

dit une vieille maxime rustique. Ne bougonnons donc pas trop si germinal nous défend de laisser aux patères nos manteaux et si, Pâques venues, le soleil ne se montre point encore du matin au soir... Le ciel n'en est pas moins rempli de promesses, et le rouge vif et le mauve des tulipes aident à entretenir l'illusion estivale.

Si, en avril, le veau âgé de deux mois atteint à la perfection, l'agneau né vers la Noël le dépasse en saveur, lorsqu'à la broche, en entier. inlassablement arrosé de son jus parfumé, il a rôti pendant de longues heures au-dessus d'un gai feu de bois pas trop vif.

Avril est aussi le mois des œufs, que, jadis, pour les fêtes de la Résurrection, Watteau lui-même ne dédaigna point d'orner au pinceau.

Autrefois, avril était le premier mois de l'année, et c'est probablement au grand changement dans l'almanach qui

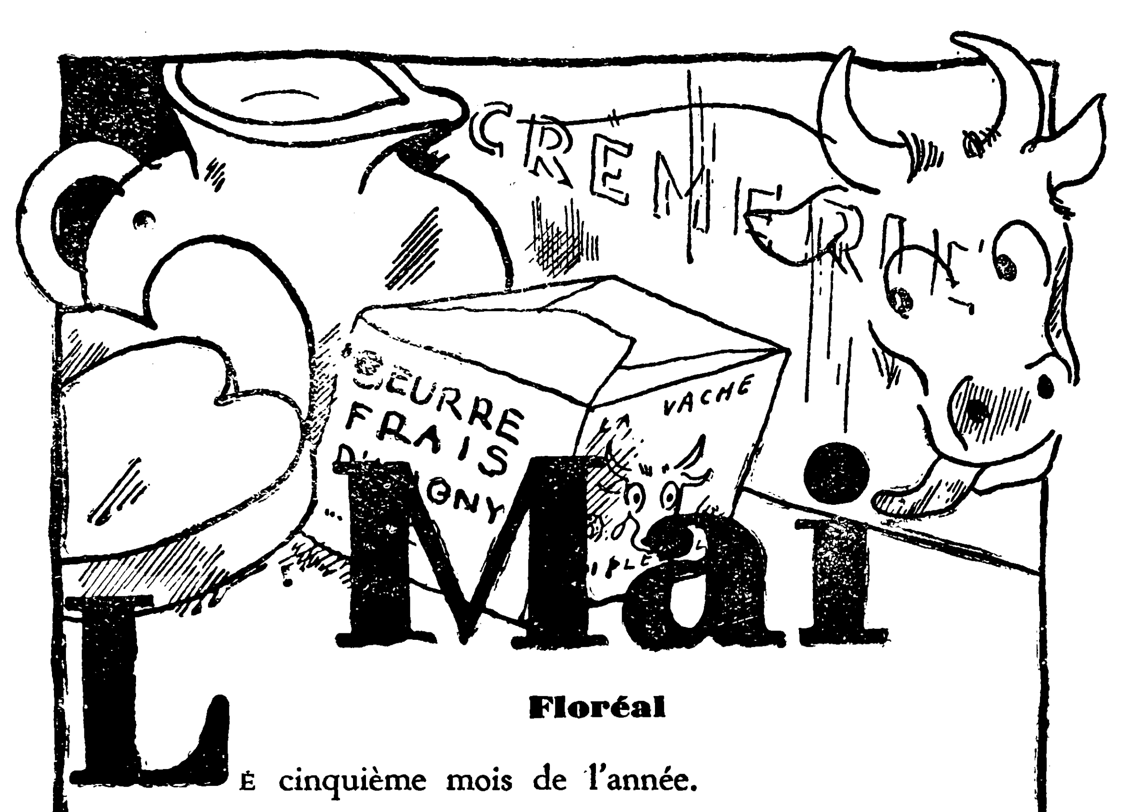
eut lieu en 1582 (et qui fut cause, à son début, d'innombrables confusions, que nous devons l'usage du *poisson d'avril*.

Quoi qu'il en soit — et malgré les tours que les uns jouent aux autres — avril est un mois d'espérances et nous montre la perspective d'une multitude de plaisirs gastronomiques qui ne sont pas des farces. La vigne commence à bourgeonner, les cerisiers se couvrent d'une neige qui embaume, les jours croissent et l'abondance, dont les semaines précédentes risquaient de nous faire douter pour toujours, revient... avec la légendaire institution de la foire aux jambons.

En avril, revient le becfigue, ce minuscule gibier à plumes que les plus savants des *connoisseurs* dégustent, selon Brillat-Savarin, absolument cru!

Les primeurs arrivent déjà du Midi; dans les marchés, les bottes d'asperges font leur apparition et les premiers petits pois. Grâce au Gulf-Stream, la Bretagne nous envoie, en même temps que le Vaucluse, artichauts, brocolis, carottes fines et pointues. Mais notre vaste territoire africain, auquel nous devons, depuis bientôt six semaines, des pommes de terre nouvelles, est en avance sur nos provinces les plus favorisées.

... Et j'allais oublier les morilles, qui sont, de tous les présents de ce mois, sinon le plus utile, du moins le plus exquis. Les tartines chaudes couvertes de morilles à la crème sont l'entremets idéal d'un festin entre Pâques et l'Ascension.



Mai

Floréal

Le cinquième mois de l'année.

Mai-Floréal, avec son éclosion rosée, rapporte aux gourmets des laitages dont ils avaient oublié la douceur, les laitues blanches au cœur tendre comme du beurre, et le beurre lui-même, base de la bonne cuisine charentaise, bretonne, normande, le beurre nouveau de Gournay, de la Prévalaye, de Saint-Brieuc... Puis ce sont d'autres cœurs encore, les cœurs à la crème, auxquels — afin de parfaire le symbole — s'ajoute le sang des fraises, de Carpentras d'abord, de la vallée de Chevreuse ensuite.

Les pigeonneaux s'accommodent alors d'une couche de petits pois, tandis que l'asperge,

> dont la tête, aux palmes un peu vertes,
> se rengorge en un col d'un ton rose de chair...

l'asperge, qui reste la gloire de Lauris en Vaucluse et d'Argenteuil-sur-la-Seine, l'asperge chantée par Monselet

dans un sonnet et par combien d'autres bardes! l'asperge, jusqu'à l'été, offre le plus suave des entremets de légumes.

La caille, enfin revenue, va s'attarder et s'engraisser chez nous jusqu'à l'automne. Le vanneau, dans les marécages, essaiera, souvent en vain, de cacher ses œufs réséda — mouchetés de noir — que les amateurs fortunés recherchent.

C'est sous les pluies de mai que verdiront les tendres épinards, lesquels, selon je ne sais plus quel épistolier du XVIIIe siècle, « valant peu par eux-mêmes, sont comme une cire vierge susceptible de recevoir toutes les impressions »; c'est à la pluie que nous devrons le chœur des primeurs chantant, autour d'une magnifique pièce de boucherie, cette savoureuse cantate qui s'intitule la « jardinière »...

En mai, au pays albigeois :

Un vieil usage désuet,
Veut que l'omelette à l'aillet
Préserve des fièvres funestes.

En mai, le chasseur reposé, peut se permettre le suprême luxe de dénicher l'ortolan. En mai, nous retrouvons les fèves, qui accompagnent si bien les escalopes de veau servies chaudes dans leur jus. Les Provençaux croquent la fève, à peine mûre, crue et au sel, comme hors-d'œuvre.

Quoi que vous fassiez des fèves, que vous les mettiez en purée ou à la poulette, en potage ou en ragoût, faites comme les Arlésiennes lorsqu'elles préparent leur *soupo de favo* et ne négligez point d'y joindre un brin de sarriette.



Juin

Prairial

Mais il est bien court le temps des cerises,
Où l'on s'en va deux, en rêvant, cueillir
Des pendants d'oreilles...

chantait le tendre Jean-Baptiste Clément, au souvenir de sa jeunesse et en l'honneur de la délicieuse époque consacrée par les antiques à la blonde Junon, déesse du mariage et des bigarreaux.

C'est en juin que mûriront la griotte, la merise qui donne le kirsch, la hollande, le gobet de Montmorency, la guigne aigre du Midi et le gros anglais rouge-brun, d'une saveur si voluptueuse.

Aux maîtres de maison, prairial impose plusieurs obligations absolues : ils descendront dans leur cave afin d'en fermer les soupiraux contre les chaleurs précoces. S'ils possèdent une treille, il leur faudra combattre, sans tarder, les maladies possibles de la vigne, que, du reste, on a déjà eu soin de soufrer aux premières feuilles.

Le veau — et en particulier celui de Pontoise — atteint

alors sa perfection. A la basse-cour, le dindonneau, superbe adolescent qui ignore la fadeur des autres jeunes volailles, s'impose à la ménagère : elle aura soin de le servir avec une macédoine de primeurs liées au beurre d'Isigny. Parmi les poissons règne alors l'anguille, préparée, selon les régions, en *pochouze* au vin blanc de Bourgogne, en matelote au petit vin rouge du Cher, à la broche en Dordogne, fumée dans le Nord, à la poulette en Normandie, à la poêle en Poitou, frite à Paris avec une *tartare*, en pâté dans les villes du Centre, rehaussée d'herbes et de citron dans le Comtat, à la marinade aux bords du Rhône, chaude à la mayonnaise dans le Lyonnais, aux truffes et aux champignons dans le Périgord.

Si vous avez des invités en juin, décorez votre couvert de pivoines : il en existe maintenant qui embaument. Les campanules mauves et blanches font bien aussi avec un service de Moustiers, mais elles se conservent moins longtemps que ces grosses et solides fleurs pourprées qui, au quatrième et au cinquième jour, laissent choir une pluie de pétales comme si un oiseau des îles venait d'éparpiller son plumage sur le parquet.



Juillet

Messidor

Au soleil de juillet, vergers et potagers ressemblent à des coins du paradis terrestre. Les eaux claires, saupoudrées d'or solaire, abondent en perches, tanches et truites. C'est l'époque des groseilles en grappes, des chauds abricots veloutés, du cassis auquel nous devons la plus saine et la plus agréable des liqueurs et dont les feuilles, en tisanes, désaltèrent parfaitement.

C'est le temps des pois de senteur, des capucines et de ces œillets de poète qui, d'écarlate, répandent leur pénétrant parfum dans les bois de pins de la côte bretonne et de la Vendée.

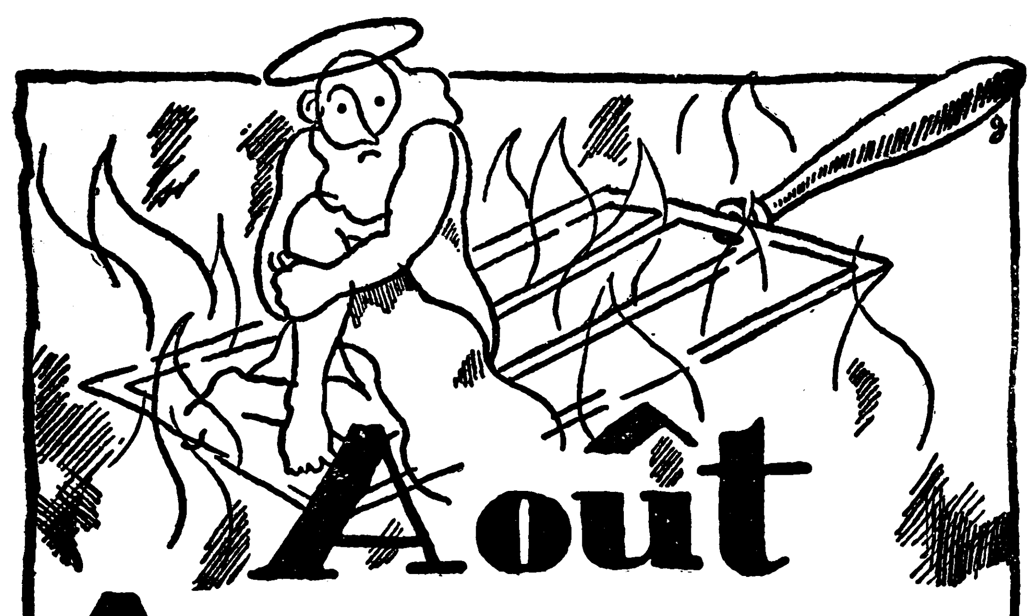
Dans les jardins éclatent les massifs de pourpiers, asters, calcéolaires, hortensias, héliotropes aux senteurs vanillées — rouges, mauves, blancs, jaunes — tandis que les chemins y sont bordés par les clochettes des fuchsias, qui font penser aux rebords des fenêtres de Murger, par les roses trémières, par le filigrane bronzé des résédas.

Juillet, que les anciens plaçaient sous le signe de Jupiter, nous offre quelquefois la surprise raffinée d'une caillette défendue. Comme disait un amphitryon philosophe : « Lorsqu'on a le malheur d'en avoir tué une, bien grasse, il faut en prendre son parti et la servir à la broche, bardée d'un paletot de lard et enveloppée d'une feuille de vigne »...

Arrivant chez nous au printemps pour nous quitter à l'automne, et après avoir réalisé quatre pontes, la caille s'y connaît en séjours agréables : en mars, elle s'installe à Naples; en hiver, au Maroc; et à la fin des chaleurs, elle redescend vers la Méditerranée.

Juillet nous incite, comme de simples cailles, aux voyages et aux excursions. C'est le temps où l'on souhaite de partir à la découverte de ce que le grand Corot appelle « la grâce élégante du paysage français » : cette étendue coupée par le sinueux ruban des routes et par les eaux, où, entre des rangées de peupliers, se reflètent les vignes des coteaux et les villages aux toits d'ardoise, cet immense et harmonieux tapis divisé en clos et en courtils, en jardins et prairies, en terrains séculairement boisés et en champs de blé semé de bleuets, de coquelicots, de marguerites, au fond desquels pique droit au ciel la flèche d'une paroisse.

Juillet est le mois de la santé, celui qui, pour l'âme et le corps, présente le plus de saine nourriture et de beauté simple. C'est la déesse Cérès elle-même, déversant sur les humains l'immense et multicolore contenu de sa corne d'abondance.



Thermidor

AOUT possède le plus parisien et le plus rustique à la fois des élus du Paradis : saint Fiacre, patron des horticulteurs, lequel donna, en outre, son nom aux milliers de voitures de place qui, ouvertes ou fermées selon la saison, sillonnaient, avant le règne du taxi, les rues et les boulevards... Et cela pour la simple raison que le premier dépôt de ces véhicules publics se trouvait au fond d'une cour d'auberge à l'enseigne de saint Fiacre. L'Eglise le fête, le 30, cinq jours après l'anniversaire de saint Louis, aïeul et haut protecteur des rois de France, et quinze jours après l'Assomption, cette fête des mille et un bouquets destinés à toutes les Marie, Maria, Mary, Marianne et Mariette du monde. J'allais oublier saint Laurent, martyr, mis à mort par Valérien, vers l'an 250 (tel qu'au Louvre Le Sueur nous le représente dans un de ses tableaux), et qui doit à son instrument de supplice — un gril rouge — d'être honoré, le 10 août, par les cuisiniers, gens de tradition s'il en est.

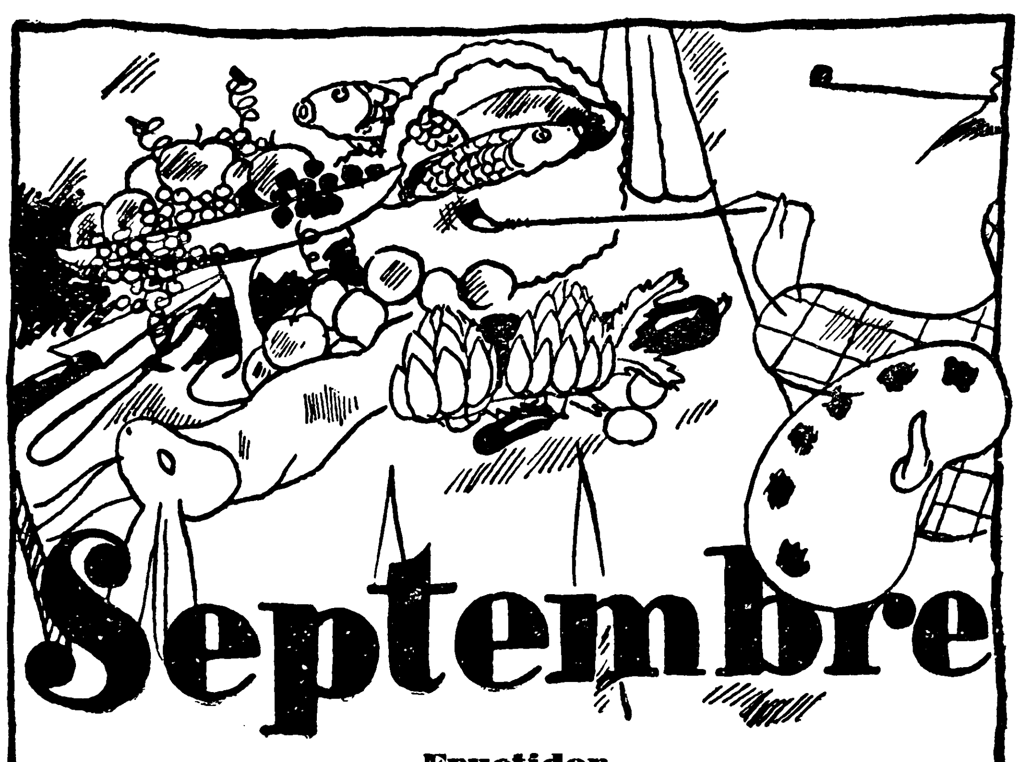
Août a la réputation de n'être pas un mois gastronomi-

que. Et pourtant! La nature, toujours prévoyante, nous offre alors d'admirables fruits pour nous rafraîchir. Il y a d'abord le melon que, selon Bernardin de Saint-Pierre, la nature s'est chargée de diviser en tranches « afin qu'il soit mangé en famille ». Il y a aussi les prunes bleues, rouges, mauves, jaunes et vertes, les pêches « dans leurs béguins de velours » — le plus suave des nombreux fruits importés du Levant au cours des siècles. Il y a les écrevisses et le cochon de lait, si apprécié de la princesse Mathilde qu'elle en commandait toute l'année.

C'est l'époque où les piments, de leur flamme brique, émeraude, orangée, ressemblent à de petits incendies, s'échappant du filet aux provisions garni d'une botte de poireaux, un pied de céleri et combien d'autres légumes qui abondent présentement, faisant plus ou moins de nous tous, en été, des végétariens, pour le plus grand bien de notre estomac.

... Et sachons, en ce mois, supporter les averses :

Août mouillé,
Miel doré...



Septembre

Fructidor

L'AUTOMNE est un hymne d'or et d'abondance qu'entonne la belle saison avant de se retirer des cieux et des champs, des bois et des jardins.

En septembre, la ménagère vieux style — c'est-à-dire celle qui ne trouve pas indigne d'elle de faire son marché et de mijoter de petits plats — remplit, sans le vouloir, cuisine et salle à manger de natures mortes, plus folles de tons que tous les ballets russes ensemble. Autour d'un lièvre ou de quelques perdreaux, s'étalent aubergines, artichauts et raisins noirs, pêches de vigne et raisins blancs, pommes aux joues de paysanne, œufs d'ivoire, noix couleur de bois, cardons, salades, tomates et, sur un plat de faïence, une pièce de marée aux nuances métalliques.

Des brassées de dahlias font la roue, et les corbeilles ont l'air de chanceler sous le fardeau des poires, des alberges,

des brugnons, des saint-jeans et des figues, dont les chairs suaves ont, çà et là, crevé les peaux violettes.

« Saison de brumes et des fruits de miel, amis du soleil mûrissant », ainsi que définit l'arrière-saison le poète Keats, dans une ode où se mêlent, sur un rythme émouvant, la richesse de la terre et la mélancolie du ciel... Nous l'oublierons à table, où la maîtresse de maison offre un civet signé de sa main, où le chasseur narre ses premiers exploits de la saison, où la saveur d'un ultime melon vient de passer avant le bouquet forestier d'une omelette aux cèpes.

Septembre n'a guère de saints fameux. Citons cependant saint Cloud, dont la foire s'ouvre le 7, dans sa ville, aux portes de Paris. « On y allait, raconte un chroniqueur d'autrefois, ses trois services sous le bras, à pied, à cheval, et charrette ou par la galiotte, pour y danser, dîner sur l'herbe et faire son dessert de pain d'épices... »

C'est le temps où la grive, nourrie dans les clos, est parvenue à sa perfection.

N'ayons garde d'oublier les débuts du fidèle marron, la mûre sauvage, reine des confitures, et les premières avelines que les hôtes, attardés autour de la nappe, cassent en vidant un flacon d'authentique vin rouge de Sancerre ou de Cahors.



Octobre

Vendémiaire

OCTOBRE est la période gastronomiquement supérieure à toutes : sa température est bonne encore, sans jamais être trop chaude.

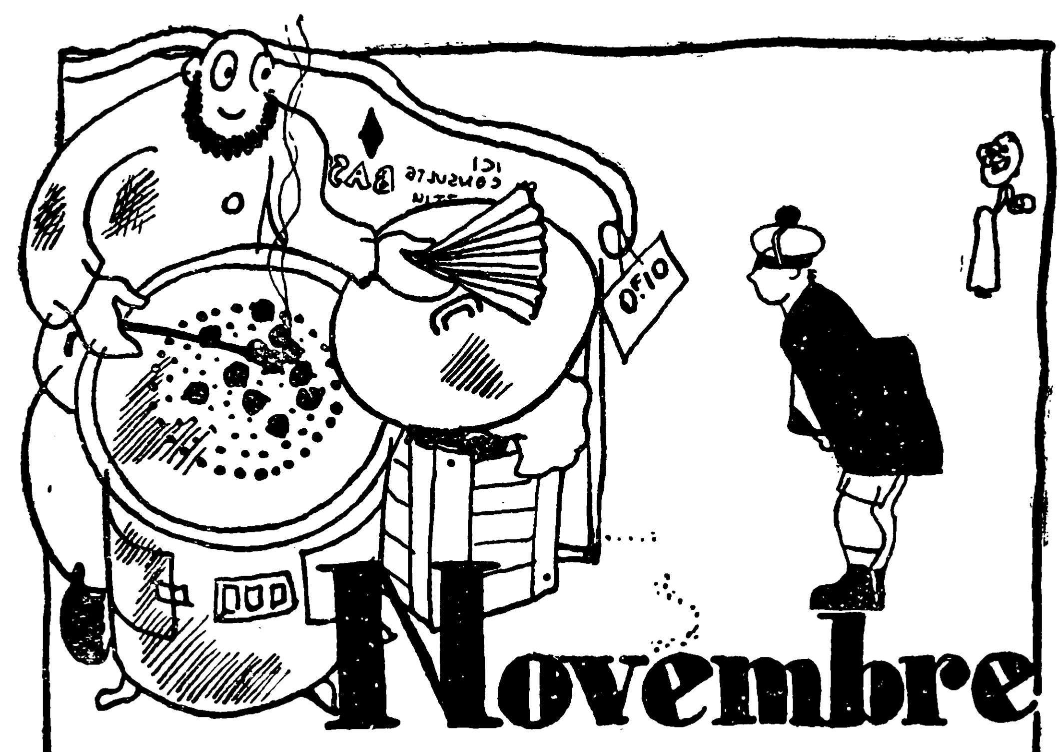
Plus peut-être que fructidor, vendémiaire est l'époque de cette cuisine intégrale, dont rêvent nos grands chefs. C'est le mois des volailles surnourries, des dindonneaux devenus dindons, du pré-salé parfait et — gavé de tous les fruits tombés au pied des arbres du verger — du cochon idéal ; c'est le moment des canards à point, des sarcelles et des coqs de bruyère (de cette bruyère rose sur laquelle les abeilles viennent butiner leur dernier miel), des chevreuils et gibiers à poil au complet (de l'ours des Pyrénées à l'écureuil de Compiègne), des faisans, des bécasses, des bartavelles ; c'est l'instant béni où arrivent les premiers gros turbots et les langoustes plus robustes que jamais.

Néanmoins, octobre doit avant tout sa renommée au

vin nouveau, aux vendanges dont le signal parti du Var et du Vaucluse, retentit presque simultanément le long du Rhône et de la Gironde et de l'Ouest à l'Est, du Midi aux côtes de la Loire, de la Marne à la Côte-d'Or. Et, ainsi que l'expliquaient nos aïeux, comme il y a trop de vin au monde pour qu'il ne serve qu'à dire la messe et point assez pour faire tourner les moulins, il ne nous reste que de le boire. D'ailleurs, la première fête que célèbrent les croyants en octobre, n'est-ce pas celle qui, le 7, remémore les Noces de Cana ?

Seulement, traitons le jus de nos vignes avec respect et ne le buvons pas à tort et à travers. Car si la place des divers nectars dans un menu, n'est, en somme, soumise à d'autres lois qu'à celles du goût, ce goût, à force d'âge, de tradition et d'expérience, a fini par imposer ses lois.

Au temps de la Restauration, les almanachs de cuisine et de bonne chère débutaient parfois par octobre. Car, y enseignait-on à la première page : « Septembre participe de l'été et beaucoup de produits ne sont pas encore arrivés à pleine maturité. Les vacances ont dérangé les gens de leurs habitudes, et c'est seulement *à la saint Rémy*, quand *tous perdreaux sont perdrix*... que les récoltes sont terminées et qu'un nouvel état de choses commence. »



Novembre

Brumaire

Voici venir l'hiver. La chute des feuilles a presque fini de changer, en un terne tapis, au pied des arbres, les vastes lambrequins verts des bois, des avenues et des chemins de halage. Le soleil est si pâle qu'on risque de le prendre pour la lune...

Jadis, dès le premier jour de novembre, les marchands de marrons peuplaient si bien les voies où passait la foule se rendant aux différents cimetières parisiens, que l'on aurait pu croire à la fête des châtaignes, plutôt qu'à la Toussaint...

Le 3, les chasseurs se souviennent de saint Hubert et se réunissent, après leurs randonnées à travers bois et champs, dans les auberges rustiques pour des agapes où l'on trinque en son honneur.

Brumaire, aux fidèles traditionalistes de la table, n'est qu'une suite de festins : après saint Hubert vient, le 9, saint Martin, cher aux Bourguignons qui, depuis des siècles,

réservent cette date pour l'ouverture de leur grande foire de Dijon; puis, le 11, saint Luc, selon une coutume, séculaire également, impose, au repas de midi, un puissant rôti de bœuf saignant. Le 19, sainte Elisabeth — dont un jour les aumônes destinées à ses pauvres et cachées dans son tablier, se changèrent en roses, au moment où son terrible époux l'avait surprise dans l'exercice de ses charités — Sainte Elisabeth, princesse hongroise, nous vaut un plat de goulache, c'est-à-dire de culotte de bœuf en ragoût, relevé au paprika.

Les bourriches d'huîtres encombrent de nouveau les éventaires des traiteurs; les escargots sont d'une onctuosité rare; les citrouilles étalent leur flamboyante obésité sur le seuil des crèmeries; les petites voitures des faubourgs plient sous la charge des choux rouges, des choux pommés, des choux de Bruxelles. La blancheur des chicorées fait ressortir le profond violet des betteraves, amies de la mâche, comme le chapon à l'ail l'est de la chicorée frisée. Et, enfin, voici les nèfles, cette « confiture de feuilles mortes », ainsi que les appelle Pampille, qu'il faut déguster « étant un peu triste, dit-elle, près d'un feu de bois, avec une petite cuillère »...



Décembre

Frimaire

Le mois de décembre honore, le 6, les bienfaits du bon prélat espagnol que fut saint Nicolas. Des Flandres à la Frise, les enfants connaissent leur vieil ami, qui, aux Pays-Bas, a donné son nom à un exquis gâteau sec et croquant, de toutes les dimensions, mais invariablement vendu sous la forme d'un évêque, crosse en main, à pied ou à cheval.

C'est le moment où le calendrier romain — attentif, comme dans toute religion, à l'hygiène physique autant qu'à l'hygiène morale, nous prescrit, afin de dignement nous préparer aux réjouissances de Noël — une sorte de carême, appelé Avent, pendant lequel on faisait autrefois maigre trois fois par semaine. Avec ses innombrables charcuteries et sa dinde, le Réveillon n'en était que meilleur.

Décembre a ses primeurs comme avril : les cormes bretonnes, ces sœurs de la nèfle, et les truffes, « les pommes féeriques », comme les avait baptisées George Sand. Il a

aussi ses fleurs et ses feuillages : la rose de Noël, qui pousse dans la neige, et le houx et le gui.

Le repas de Réveillon et sa composition ont été de tout temps fort discutés. Avec beaucoup de bon sens, un auteur du XVIII[e] siècle remarque que, n'étant ni déjeuner, ni dîner, ni goûter, ni souper, ni collation et se dégustant à une heure où même les plus endurcis des noctambules finissent par se coucher, il est difficile de le rendre parfait.

Les cercleux du second Empire avaient trouvé une solution assez élégante : ils se commandaient des huîtres et du foie gras accompagnés de Clicquot. Chacun gobait d'abord ses douze douzaines (ou du moins sa centaine) de marennes ou de cancales, pour se partager ensuite une belle terrine de Strasbourg. Mais que devenait la « poule des Indes » et le classique boudin, chanté par cent poètes de circonstance — le boudin dont la recette plusieurs fois millénaire, nous vient de l'Assyrie ?

C'est en décembre que triomphe l'art culinaire. En aucun moment de l'année, cordons bleus, pâtissiers, entremetiers, confiseurs n'ont pareille occasion de faire valoir leur talent. Les conserves savamment préparées, invention de chez nous, comblent les vides qu'essaient de créer dans la nature le froid et la bourrasque. Et les grands artistes qu'étaient ces officiers de bouche dont Vatel demeure le « chef », inventèrent les fruits confits, le chinois à l'amertume douce, le marron glacé d'une saveur si pleine, les prunes d'Ente. les blanquettes d'Avignon et les violettes cristallisées... Couchés, tassés, rangés dans leur corbeille circulaire, ils donnent l'impression de pierres précieuses destinées à une couronne qui, au centre, porterait un énorme diamant noir : la truffe du Périgord

VANDERPYL.

AU LECTEUR

« Il n'y a pas, il n'y aura jamais de livre de cuisine complet. »

ALI-BAB.

Aussi n'est-ce pas un livre contenant toutes les recettes connues, toutes les recettes nouvelles, que nous prétendons offrir au public.

Nous cherchons ici, en prenant conseil des maîtres ès-cuisine, à guider celles qui ont la charge d'assurer à leur famille et à leurs amis une bonne table : qu'elles soient elles-mêmes les auteurs de ces mets ou qu'elles se bornent à conseiller leur cuisinière, elles trouveront dans ce livre des recettes simples, choisies, variées, *d'autres plus compliquées, mais toutes d'une réalisation toujours facile. C'est un livre de bonne cuisine bourgeoise, à la condition essentielle, pourtant, que les matières premières soient de bonne qualité. Il est indispensable aussi, pour réussir vraiment un plat, surtout pour le faire plusieurs fois également bien, de se conformer avec exactitude aux proportions et modes d'accommodement.*

Une recette complète et claire, suivie fidèlement, doit donner un bon plat. *L'Art culinaire est essentiellement français : efforçons-nous de lui conserver sa réputation. Mesdames, Mesdemoiselles, aidez-nous !*



quelques mots sur les vins

« Pour boire un vin sans risques, il faut qu'il soit bon, vieux, naturel »

GRIMOD de LA REYNIÈRE.

La disposition des vins, dans un repas, varie selon le temps, la saison, les convives et les mets. Cependant, quelle que soit la valeur des crus, ils ne seront appréciés que si leur ordonnance est bonne.

Les meilleurs vins de France sont les vins de Bordeaux, de Bourgogne, du Beaujolais, de Champagne,, des Côtes du Rhône, de Touraine, d'Anjou et d'Alsace.

Les bons vins de Bordeaux ont une sève riche, une finesse extrême, une suavité exquise ; ils sont le type des vins bien équilibrés. Ils sont moelleux, ils ont du corps.

Les Bourgognes sont solides et généreux ; trois ou quatre ans leur suffisent pour être amenés à la perfection. Ils se dégustent avec les plats de haut goût, car les plats relevés doivent être accompagnés d'aromes puissants et de fins bouquets.

Les vins du Beaujolais sont frais, légers, agréables — et ont leur maximum de qualités vers cinq ans. Ils passent vite, par contre.

Les vins de Touraine rappellent ceux du Bordelais ; ils ont plus de vivacité, moins de corps. Type rouge : Bourgueil ; type blanc : Vouvray.

Les vins blancs se servent avec le poisson : Château-Yquem un peu sec, Barsac, Montrachet, Meursault, Pouilly-Fouissé. Les vins secs se servent avec les huîtres. Les vins d'Alsace et du Rhin, blancs, très secs, peuvent accompagner certains poissons ; les Bordeaux rouges, les viandes de boucherie, la volaille. Le gibier, les foies gras et les volailles en salmis s'accommodent de Bourgognes rouges et de Côtes du Rhône.

Il ne faut pas, s'il n'y a qu'un vin rouge et un vin blanc dans un repas, servir deux vins de Bordeaux ou deux vins de Bourgogne.

Mais un repas composé d'un poisson, d'une volaille, d'un légume et d'un plat sucré peut être arrosé : 1° d'un Meursault, ou d'un Pouilly, ou d'un Chablis bien sec ; 2° d'un Saint-Emilion, où un Haut-Brion, un Pontet-Canet, un Château-Latour, par exemple, et terminer par un Champagne — ou un Vouvray mousseux — avec le dessert.

L'année de la mise en bouteille a une importance capitale, aussi, pour le choix à faire. Mais il faudrait en parler trop longuement. Si l'on n'a pas une cave bien montée et surtout montée avec une rare connaissance de la question,

le plus sûr est de s'adresser à des fournisseurs consciencieux, expérimentés et connaisseurs.

Les vins blancs doivent être bus froids — les Bourgognes un peu rafraîchis, les Bordeaux longuement ; les vins rouges « chambrés », c'est-à-dire montés de la cave un ou deux jours avant leur consommation et laissés dans la pièce où ils seront dégustés.

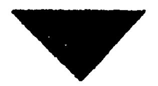
La loi n'autorise l'inscription du mot « Champagne » que pour les vins récoltés et traités en Champagne.

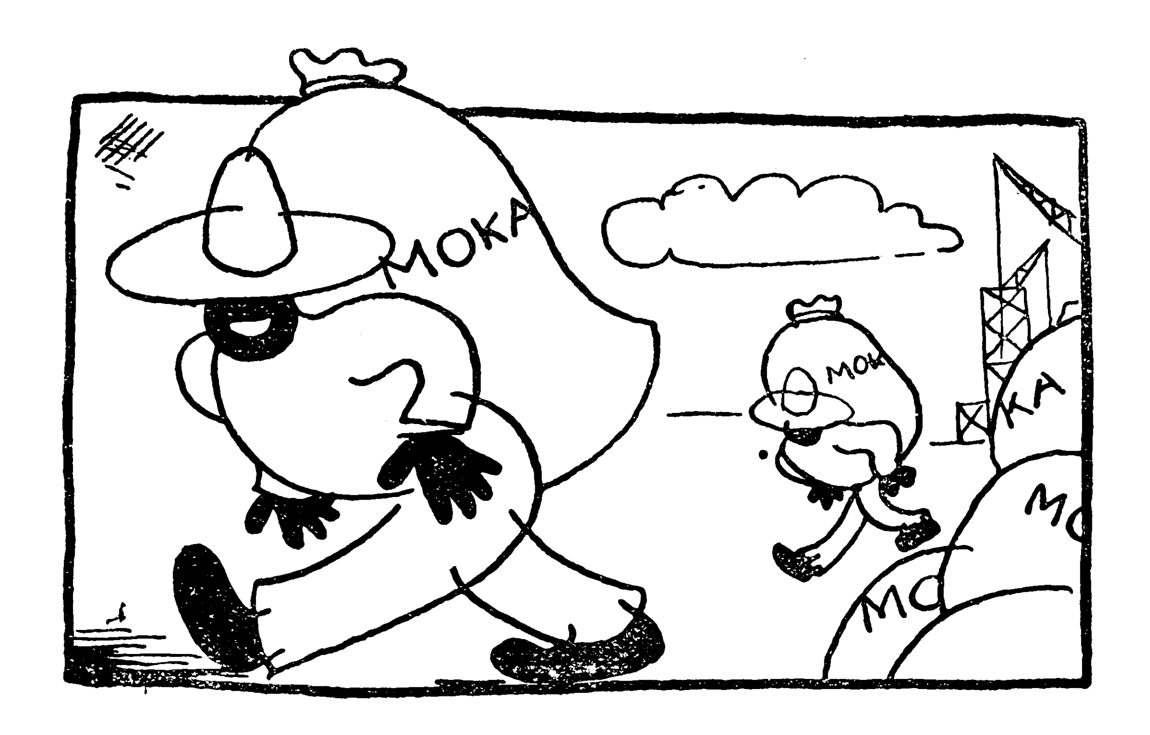
Les bons vins de Champagne sont d'une finesse inouïe, frais, transparents, digestifs. Ils doivent être bus froids, mais non glacés, comme certains étrangers en ont introduit la fâcheuse habitude en France. Le grand froid atténue l'arome si délicat du vin de Champagne. Le Champagne se sert au dessert. Les Champagne très secs, de très grande année, peuvent apparaître au rôti.

Dans les mousseux, certains Vouvray et Saumur sont également très agréables — supérieurs, très certainement, à des marques ordinaires de Champagne traité en tisane.

Les salades ne figureront pas dans les menus d'amateurs de vins — elles donneraient une saveur acide à la bouche et nuirait à leur dégustation. Exception sera faite pour les salades assaisonnées à la crème.

Le choix des vins ne sera jamais établi sans que l'on connaisse préalablement le menu.





le café, le thé, les punchs

---

le café

Le café n'est pas un breuvage chaud, noir, fait en jetant sur un filtre à café, dans lequel du café moulu s'est réfugié, une quantité quelconque d'eau chaude — et que l'on réchauffe au moment de servir.

Voici trois grands préceptes pour faire du bon café :

Se servir de très bon café, grillé fraîchement, encore très parfumé.

Le passer très lentement, par très petites quantités d'eau bouillante. Le filtre en terre tenu bien au chaud dans un bain-marie.

Ne jamais le réchauffer — ni surtout le faire bouillir.

Le café turc. — Deux choses sont indispensables pour faire le café turc : une cafetière-verseuse en cuivre spéciale (en vente partout) et du café turc *moulu*, spécialement préparé pour cela. (Dans toutes les grandes maisons d'épicerie fine).

Dans la cafetière, faire bouillir de l'eau ; ajouter un morceau de sucre par tasse. Au premier bouillon, retirer la cafetière. Introduire le café moulu : autant de cuillers à café que de tasses désirées, après avoir retiré un peu d'eau pour laisser la place au café. Bien tourner et délayer. Remettre la cafetière sur le feu. Au premier bouillon, enlever la cafetière et la faire reposer. La remettre de nouveau et faire bouillir 15 secondes. Enlever la cafetière du feu *sans la secouer,* y remettre un peu d'eau bouillante enlevée précédemment. Laisser reposer et y verser alors une demi-cuillerée à café d'eau froide.

Depuis le début des opérations, ne pas quitter de vue la cafetière un instant.

le thé

Et vous savez cela aussi, madame, mais ces lignes sont destinées à instruire la jeune et nouvelle servante remplie de bonne volonté, mais non point d'expérience.

Le *thé* ne se fait point en versant de l'eau chaude sur quelques feuilles de thé mises dans la théière en quantité variable.

Seule façon de faire du thé une boisson agréable et parfumée. — Verser de l'eau bouillante dans la théière (de préférence en terre brune). Fermer l'ouverture avec le couvercle. Attendre quelques minutes avant de la vider totalement.

Introduire *alors* les feuilles de thé — dans la proportion suivante : une cuillerée à café bien pleine par tasse que l'on désire avoir, *plus* une cuillerée à une cuillerée et demie.

Verser sur le thé une tasse à café d'eau *bouillante* et non chaude, refermer, attendre deux à trois minutes. Compléter alors en eau *bouillante,* toujours de façon à remplir la théière.

Servir toujours un petit pot d'eau bouillante, avec la théière, ou mieux encore, une bouillotte, dite samovar, sur un petit réchaud, où l'eau bouillante, toujours prête, peut venir apporter son appoint pour quelques tasses supplémentaires, ou alléger l'infusion.

les punchs

d'après Prosper Montagné

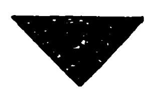
Punch ordinaire. — Faites infuser pendant une demi-heure, dans un verre de sirop froid, le zeste d'une orange et celui d'un citron. Mettez dans un vase un kilo de sucre que vous mouillerez légèrement, de façon à l'imbiber seulement. Ajoutez-y les zestes d'orange et de citron, une bouteille de rhum et une de Cognac. Mettez le feu au liquide, remuez avec une cuiller afin d'entretenir les flammes. Quand le punch est bien chaud, éteignez et ajoutez-y le sirop infusé. Passez et servez dans les verres.

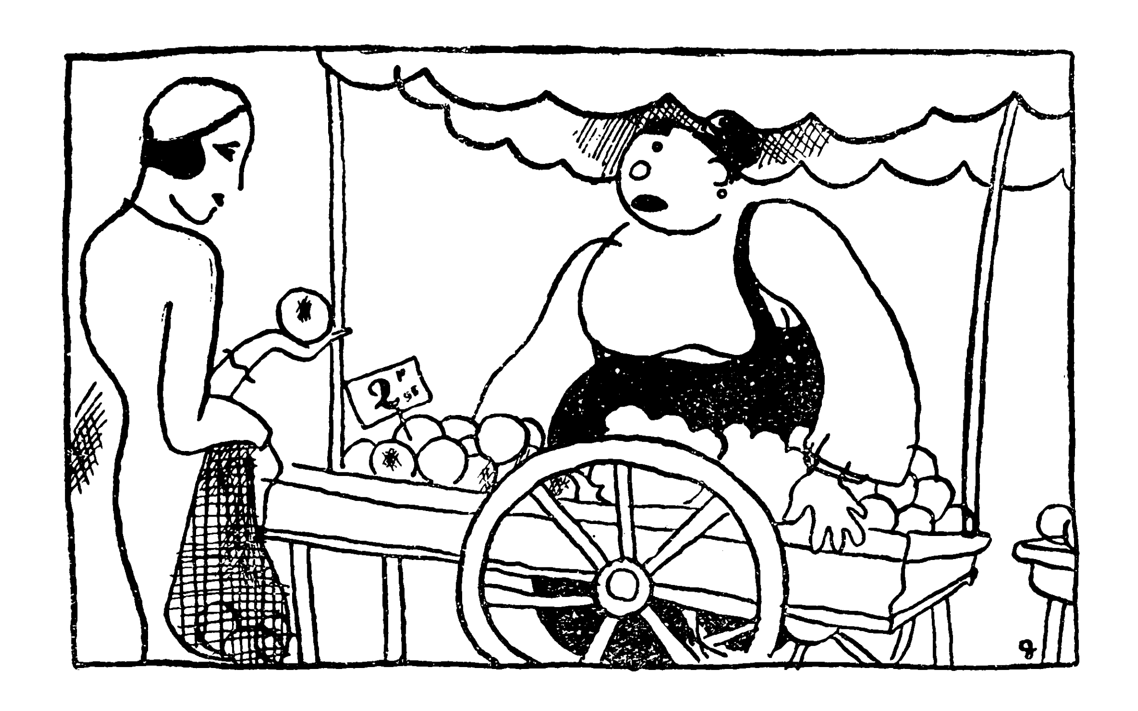
Punch glacé à la romaine. — On prépare une composition de glace au citron, avec trois quarts de litre de sirop à 28 degrés, 1 décilitre de jus de citron, le jus de quatre oranges, sept ou huit zestes d'orange et de citron qui auront été bien lavés et deux cuillerées à bouche de sirop de vanille.

On passe cette composition au tamis fin et on la frappe dans la sorbetière, comme les glaces, en la travaillant au moyen de la spatule afin de l'obtenir bien lisse. Une demi-heure avant de servir, on y incorpore quatre blancs de meringue et, après l'avoir vivement travaillée pendant dix minutes, on recouvre la sorbetière. Au dernier moment, on ajoute 2 décilitres de rhum et un demi-décilitre de kirsch ou de Champagne ; on le dresse aussitôt dans les verres destinés à cet usage.

Punch à l'ananas. — On met dans une terrine 3 décilitres de sirop, légèrement mouillé avec le jus de deux oranges passé au tamis ; on y ajoute le zeste d'une orange, la moitié d'un ananas bien paré et émincé en lames fines, et on laisse infuser le tout pendant une heure dans la terrine couverte. D'un autre côté, on fait fondre dans un poêlon 450 grammes de sucre avec 2 décilitres d'eau et, quand il est fondu, on y mêle d'abord un litre d'excellente eau-de-vie et 1 décilitre de rhum, puis le sirop et l'infusion de la terrine, et l'on fait chauffer le mélange sans ébullition en le remuant avec une cuiller.

Dès que le punch est bien chaud, on y ajoute les lames d'ananas et on l'enflamme pour le laisser brûler pendant quelques minutes. On le sert dans des verres, en mettant une ou deux lames d'ananas dans chaque verre.





savoir acheter

Savoir choisir sa viande chez le boucher, suivant les besoins du jour, acheter son gibier et son poisson au marché, dans les meilleures conditions, est un élément primordial de succès en matière culinaire.

Aussi n'hésiterons-nous pas à consacrer à cette partie de notre ouvrage un chapitre entier.

le bœuf

On désigne d'ordinaire, sous le nom de viande de bœuf, la chair de tous les animaux de l'espèce des bovidés : taureau, vache et bœuf proprement dit.

Contrairement à ce que l'on croit généralement, la viande de vache n'est pas très inférieure à celle de bœuf, quand l'animal est encore jeune et convenablement engraissé pour la boucherie.

Ceci dit, voici comment on reconnaîtra d'un coup d'œil chacune des viandes ci-dessus.

La viande de vache vieille et fatiguée par des parturitions répétées est blanchâtre et molle, le grain en est peu serré et le gras très mince.

Celle de la vache encore jeune et engraissée spécialement pour la boucherie est d'un rouge tendre, le gras en est très blanc.

Celle du bœuf âgé, même gras, est d'un rouge foncé et le gras d'un jaune accentué.

Au contraire, celle du bœuf de première qualité est d'un beau rouge, le grain en est fin, parsemé de points gras, qui font dire que la viande est *persillée.* Le suif est d'un beau blanc une fois fondu.

La viande de bœuf est une des plus nourrissantes qui soient, et elle trouve en cuisine de multiples applications. Il est d'une importance capitale de bien connaître les noms donnés par les bouchers aux différents morceaux.

Il nous faut cependant ajouter, au point de vue de la qualité et de l'usage auxquels ils sont destinés, la classification de chacun des morceaux.

Les morceaux de choix comprennent :

Le *filet,* le *faux filet,* la *culotte,* le *gîte à la noix* et l'*aloyau.*

Le *filet,* dont on tire les châteaubriants, les beefsteaks et les tournedos, est la partie la plus délicate et la plus recherchée du bœuf. C'est le morceau qu'on utilise le plus souvent pour les rôtis. Il se trouve placé sur l'animal tout

contre l'aloyau, le long de l'échine, de la culotte jusqu'au train de côtes.

Le *faux filet,* que beaucoup préfèrent au filet proprement dit, surtout pour les beefsteaks et tournedos, s'emploie moins en rôtis que le filet. C'est d'ailleurs le morceau correspondant à celui-ci, mais placé à l'intérieur, le long de l'échine. On le nomme aussi *contre-filet.*

La *culotte,* dont on tire le rumsteak, se divise en trois parties : le *cimier,* le *milieu de culotte* et la *pointe de culotte.* Elle fait suite à l'aloyau et se termine du coté de la queue. C'est la pièce de résistance du bœuf, dans laquelle on découpe des beefsteaks plus secs et moins tendres que dans les morceaux précédents, il est vrai, et aussi le « bœuf à la mode » et les quartiers à braiser.

Le *gîte à la noix,* recherché pour le pot-au-feu, est placé sur l'animal au-dessous de la pointe de la culotte. C'est, en somme, la première partie de la cuisse, du côté extérieur. La partie moyenne de ce morceau, qui est le vrai gîte à la noix, est la plus estimée.

L'*aloyau,* dont le filet est la partie la plus délicate, s'étend de la culotte aux côtes couvertes. C'est un excellent morceau à rôtir. La *bavette d'aloyau* est la partie inférieure de l'aloyau, près de la tranche grasse.

Les morceaux de deuxième qualité, immédiatement après les morceaux de choix, comprennent :

Le *paleron,* la *noix* et le *train de côtes.*

Le *paleron* ou *épaule,* qui fournit un très bon pot-au-feu, se subdivise en plusieurs morceaux : la *queue de gîte,* située près des jambes, le *derrière de paleron,* la *boîte à moelle,* la *bande de macreuse* et les *deux jumeaux.* Dans ce dernier morceau, il existe une sorte de noix, que les bouchers essayent volontiers de faire passer pour du gîte à la noix.

Les *côtes* (*côtes couvertes* ou *côtes premières* et *côtes découvertes*) comprennent la partie de l'animal qui s'étend de la dernière pièce de l'aloyau jusqu'à l'épaule. Les *côtes de surlonges,* partie des côtes qui se trouve sous le collier, sont un morceau très inférieur.

On donne le nom d'*entrecôte* à la partie de viande intercalée entre les côtes et n'ayant comme os que le petit bout de l'échine.

Le *plat de côtes,* généralement entrelardé, constitue un excellent pot-au-feu, parfois un peu gras mais de saveur très agréable.

Les morceaux de troisième qualité comprennent :

La *poitrine,* le *flanchet,* la *bavette,* les *plates-côtes* et le *jarret.*

Tous ces morceaux s'emploient surtout pour faire du bouillon, des gelées ou des jus de viande, on les range dans les *bas morceaux,* avec :

Le *collier,* les *joues,* la *surlonge,* la *queue,* le *bout de l'épaule,* la *crosse* et le *talon.*

Les *abats* du bœuf sont utilisés en partie : le poumon ou *mou* est impropre à la consommation culinaire ; le *cœur* n'est pas non plus très fin, et si l'on en tire quelques mets, ils sont peu recherchés. Par contre, on emploie couramment le *foie,* quoique peu délicat, les *rognons,* la *cervelle,* la *langue,* le *palais* et le *mufle* ou *museau.*

le veau

Le veau, dont la chair est plus ou moins formée quand on la livre à la consommation, demande plus d'attention que le bœuf quant à la qualité à préférer.

Autant le veau de lait, âgé de six semaines ou deux mois au maximum, constitue une viande saine, agréable et

de digestion facile, autant le même animal tué trop jeune, dont la viande est molle et gélatineuse, est franchement mauvais, sujet à s'altérer beaucoup plus vite et à occasionner des dérangements d'entrailles ; surtout pendant la saison chaude, il n'est pas rare de voir le veau *tourner* en quelques heures.

L'aspect de cette viande malsaine et gâtée est d'ailleurs tout à fait caractéristique, surtout dans certains morceaux, tels que le rognon, l'épaule, la cervelle, etc. Fraîche, la viande du veau doit être blanche et ferme ; si elle commence à s'avarier, elle devient molle et flasque et se marbre de taches de couleur jaunâtre ou verdâtre.

Le veau dont l'alimentation n'a pas été exclusivement composée de laitage a la chair plus foncée; c'est, en somme, un bouvillon et la saveur de la viande se rapproche de celle du bœuf. Au lieu de blanchir en cuisant, elle fonce au contraire et on doit l'écarter si l'on veut s'en servir dans un dîner un peu soigné.

Les noms donnés en boucherie aux différents morceaux n'étant pas tout à fait les mêmes que dans le bœuf, nous allons en donner rapidement l'énumération.

Les meilleurs morceaux du veau sont :

Le *cuissot,* la *noix,* le *filet,* le *rognon* et la *longe* ou *carré.*

Viennent ensuite :

Le *quasi,* les *ris,* la *cervelle,* la *fraise,* le *foie,* les *noisettes d'épaule,* les *côtelettes,* la *langue,* les *amourettes* ou *moelle longue,* le *cœur,* l'*épaule,* la *poitrine,* les *tendrons de poitrine* et la *tête.*

Les morceaux inférieurs ou d'usage spécial sont :

Le *collier,* le *jarret,* le *mou,* la *queue,* les *oreilles* et les *pieds.*

Le jarret sert surtout à préparer des bouillons rafraî-

chissants pour les malades. Les pieds, dont la consistance est très gélatineuse, trouvent leur emploi dans la confection des gelées ; ainsi que nous le verrons plus loin, ils remplacent avantageusement les pieds de bœuf dans la confection des tripes.

le mouton, l'agneau et le chevreau

La chair du mouton est très estimée et, dans les pays chauds, on la préfère avec raison à celle du bœuf.

De plus, elle est très nourrissante, tendre, juteuse et de digestion facile, surtout dans les espèces dites *prés-salés,* ainsi nommées parce que les animaux qui les composent cherchent leur pâture dans les prairies périodiquement recouvertes par l'eau de la mer, telles que les plaines du Cotentin, par exemple.

Les moutons d'importation algérienne, par contre, à moins qu'ils ne proviennent des hauts plateaux, sont très inférieurs à nos moutons de pays et dégagent une odeur caractéristique de *suint,* très désagréable.

La chair du mâle castré est préférable à celle de la femelle même engraissée ; on la reconnaît à sa couleur plus accentuée chez le mouton que chez la brebis, où elle est d'un rose pâle.

Le mouton gras et jeune a le suif blanc et brillant, la chair est ferme, élastique sous la pression du doigt ; le mouton vieux a, au contraire, la chair rude et dure, le suif jaune et terne.

La viande de la brebis a le grain plus serré que celle du mâle et elle est de couleur plus pâle.

L'agneau, comme le chevreau, doit être bien à point pour être bon et il doit aussi être très fraîchement tué, ce qui se reconnaît à la couleur vive des veines, à l'aspect des

yeux qui doivent être encore pleins et brillants et non ridés et flasques ; les rognons doivent être recouverts de graisse.

La chair du mouton, au contraire de celle de l'agneau, gagne à être *mortifiée* légèrement, trop fraîche elle est dure. En été, quand on ne peut, sans inconvénient, trop attendre, il est bon de battre légèrement avec un maillet de bois les parties un peu charnues, comme le gigot et la selle, afin de les attendrir, si elles proviennent d'un animal trop fraîchement abattu.

Par ordre de qualité, on classe dans le mouton :

Le *gigot*, la *selle*, les *filets mignons*, les *carrés*, l'*épaule*, les *côtelettes*, la *cervelle*, les *rognons*, la *poitrine*, la *langue*, le *collet*, le *flanchet*, les *pieds* et la *queue*.

Le foie n'est pas employé en cuisine ; la queue est le plus souvent laissée adhérente au gigot ; le collet et le flanchet sont des morceaux tout à fait inférieurs.

L'agneau se divise en deux ou quatre quartiers. La poitrine et les gigots sont les parties les plus appréciées, le train de derrière est moins bon que celui de devant. La cervelle est très fine, les rognons également.

le porc, le cochon de lait, le sanglier

Tous les peuples originaires d'Asie rejettent le porc de la consommation, soit pour des motifs d'ordre économique, soit pour des raisons de santé et de climat.

Ceci dit, ajoutons que le porc est l'animal le plus précieux au point de vue des ressources culinaires. Il n'est, en effet, pas une partie de son corps qui ne trouve place dans la consommation ou dans la préparation des diverses recettes de cuisine. Nous verrons, par la suite, le parti que l'on peut tirer de ses diverses parties, depuis les pieds, les oreilles, le foie, la hure, jusqu'à son sang et à la succulente panne dont ses rognons sont entourés.

La classification par ordre de mérite des différents morceaux du porc est assez difficile à établir, en raison justement de la multiplicité des usages auxquels on les emploie.

Disons cependant que le filet, l'échine et le jambon sont les morceaux de choix, en ce sens qu'ils peuvent se servir seuls, sans accompagnement d'aucune sorte.

D'une manière générale, quand on achète du porc frais, on doit s'assurer d'abord de l'âge de la bête, ce qui se reconnaît facilement à l'épaisseur de la couenne, ensuite de son degré de fraîcheur. Une chair froide et visqueuse dénonce un animal tué depuis longtemps déjà, alors que si elle est douce, unie, facile à rompre sous le doigt, c'est le contraire.

Le porc fumé ou salé doit être ferme, rose pâle s'il a été conservé dans la saumure, rouge foncé s'il a été salé, séché et fumé.

Le cochon de lait se consomme soit frais, soit fumé entier. Il doit être de taille assez forte pour avoir un peu de goût ; autrement il est assez peu recherché et sans grande valeur nutritive.

Il n'en est pas de même du sanglier, dont nous parlerons plus loin à l'article gibier, et dont le filet, le jambon et surtout la hure constituent des morceaux de choix pour les vrais gourmets.

la volaille

D'une manière générale et sans entrer dans trop de détails au sujet de chaque espèce, on peut reconnaître assez facilement à première vue si une volaille est jeune ou vieille, fraîche ou non.

La couleur de la peau est un premier indice. Elle est blanche et fine si l'animal est jeune ; les jointures des

pattes sont franchement noueuses et à écailles fines, le cou est charnu, les ergots pas trop développés chez les gallinacés, le croupion gras.

Les volailles à chair noire, comme le pigeon et le canard, demandent à être consommées aussitôt tuées, en raison de ce qu'on ne les saigne pas pour les tuer, mais qu'on les étouffe et que le sang s'altère très facilement, surtout pendant les grandes chaleurs. Les nombreux accidents causés chaque année par les *canards à la rouennaise* n'ont pas d'autre origine qu'une fermentation extraordinairement rapide, sous l'influence de la température de l'été.

Les volailles blanches, au contraire, demandent à être un peu *mortifiées,* deux ou trois jours en hiver, avant d'être livrées à la consommation ; elles sont, dans cet état, beaucoup plus tendres que les volailles fraîchement tuées.

Quand on veut plumer facilement une volaille, il suffit de la plonger pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, en la tournant en tous sens, et de la plumer dans l'eau même, dès que la température de celle-ci permet d'y tremper les mains.

L'avantage de cette méthode consiste surtout en ce que la volaille s'attendrit beaucoup à l'opération.

S'il s'agit d'une vieille poule, par exemple, on peut encore, avant de la faire cuire, la mettre à bouillir pendant un quart d'heure dans le pot-au-feu.

le gibier

En ce qui concerne le gibier de plume et de poil, nous ne nous étendrons pas longuement, préférant donner plus loin quelques conseils relatifs à chaque espèce.

Il importe de savoir que si le gibier légèrement faisandé

est plus agréable à consommer, il n'en est pas moins de digestion beaucoup plus difficile. Quant à l'exagération dont font preuve certaines personnes, en accommodant du gibier tellement avancé qu'il est en pleine décomposition, nous ne saurions trop engager une ménagère digne de ce nom à ne pas se prêter à de pareilles pratiques, susceptibles d'occasionner de véritables empoisonnements.

Mangeons donc le gibier, non pas tout frais, certaines espèces y perdraient toute leur saveur, mais mangeons-le juste à point pour qu'il soit agréable au goût et inoffensif à la santé.

Les plaies d'armes à feu doivent être nettoyées avec soin, ainsi que les souillures de terre ou autres, l'animal doit être vidé le plus tôt possible et, si on veut l'expédier ou le conserver quelques jours, on en garnira l'intérieur avec du poussier de charbon de bois grossièrement concassé.

poissons, crustacés, mollusques

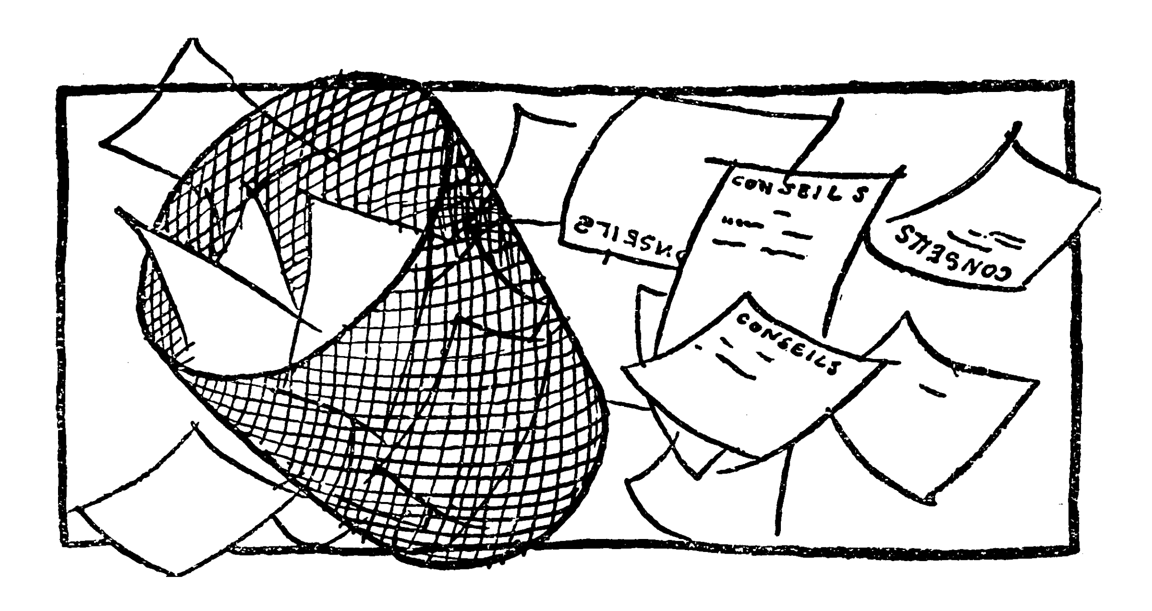
Le poisson doit être acheté frais et consommé immédiatement. On reconnaît sa fraîcheur à l'éclat de ses écailles, au brillant de ses yeux, à la couleur vive de ses ouïes.

Les crustacés doivent être achetés vivants.

Les huîtres et les moules, seulement d'octobre à fin avril.

les œufs

L'œuf frais se distingue par sa coque diaphane, légèrement rosée en transparence. Si l'on plonge dans un vase d'eau froide des œufs très frais, ils tombent au fond du vase. Ils émergent d'autant plus qu'ils sont plus vieux.



conseils en vrac

La première condition pour faire de la bonne cuisine est une grande propreté :

Propreté des aliments ;

Propreté de tous les ustensiles ;

Propreté de celui ou de celle qui fait la cuisine.

Ustensiles. — Pour tourner les sauces, toujours se servir d'une cuiller de bois, appelée *mouvette.*

Casseroles. — Toutes sont bonnes, sauf les casseroles en émail, car l'émail, quelle que soit sa qualité, contient des sels de plomb.

Il faut avoir une casserole tout en cuivre pour la cuisson du sucre et la confection du caramel.

Pour les fritures. — Il est préférable de ne pas se servir de poêles, mais de casseroles en fonte appelées *cocottes,* avec un panier de fil de fer muni de deux anses.

On met la graisse dans la cocotte et quand elle est

chaude à point, on y plonge le panier en fil de fer contenant les aliments à frire.

De cette façon, ils commencent et finissent de frire tous en même temps et sont tous également cuits.

Quand les aliments sont frits, il est bon de les passer au four, ce qui sèche la graisse et rend la friture croustillante.

Quand on doit faire une friture dans une graisse qui n'a pas encore servi, il faut d'abord y faire frire des oignons pour enlever le goût de graisse.

Il faut avoir trois cocottes : une pour frire le poisson, une pour frire les légumes (pommes de terre, salsifis, etc.), une pour frire les plats sucrés (beignets, etc.).

Quand une cocotte est neuve, pour lui enlever le goût de fonte, on la remplit à moitié d'eau et de cendres de bois et on la laisse bouillir pendant quatre heures.

Potages. — Chaque fois que vous voudrez faire un potage aux légumes avec du bouillon de viande, ayez soin d'abord de faire bouillir, *pendant quelques minutes,* vos légumes dans l'eau salée ; sans cela ils donneront un goût âcre à votre potage.

Pour les potages maigres, mettre le beurre dans la soupière et verser dessus le potage bouillant ; ne pas mettre le beurre à cuire avec les légumes, *car le beurre bouilli n'a pas bon goût.*

Sauces. — Toutes les sauces doivent être faites avec le jus dans lequel ont cuit les aliments qu'elles doivent accompagner.

Ainsi la sauce blanche d'un chou-fleur doit être faite avec l'eau dans laquelle le chou-fleur a cuit ; la sauce blanche des carottes avec l'eau dans laquelle les carottes ont cuit et ainsi de suite.

C'est ce qui donne un goût spécial à chaque plat, alors que dans presque tous les restaurants les plats sont accommodés à la même sauce.

Glace de viande. — On doit toujours avoir un bol de glace de viande qu'on prépare ainsi :

On fait cuire dans l'eau, *sans sel,* des os, des jarrets de veau, un ou deux pieds de veau, des abattis de volaille ; on laisse bouillir jusqu'à ce que le jus ait la consistance d'une crème ferme, on met dans un bol et on laisse refroidir.

Une cuillerée de cette gelée dans les sauces donne très bon goût.

Avec un pinceau, on en passe sur toutes les viandes grillées au moment de servir.

Viandes grillées (*beefsteaks, entrecôtes, côtelettes, etc., etc.*). — Passez une légère couche d'huile sur les deux côtés de votre viande, salez et mettez sur le gril *à feu pas trop vif.*

Quand vous verrez apparaître des gouttelettes de sang sur votre viande, retournez-la.

Quand sur le nouveau côté, en dessus, elles apparaîtront de nouveau, laissez encore deux minutes sur le feu et retirez.

Votre viande sera rose à l'intérieur, donc cuite à point.

Ne retournez votre viande qu'une seule fois ; sans cela elle deviendrait coriace.

Si vous faites griller votre viande dans une poêle, la recette est la même.

Cuisson des légumes. — Presque tous les légumes, tels que épinards, chicorée, oseille, choux, etc., sont bien meilleurs si on les fait cuire dans de l'eau où l'on a mis une

cuillerée de *bicarbonate de soude* qui les attendrit et leur enlève l'acidité.

Marinades. — On se sert des marinades pour y mettre tremper pendant cinq ou six jours du mouton, du porc ou du lapin.

Alors le mouton prend le goût du chevreuil, le porc celui du sanglier et le lapin celui du lièvre.

Pour faire une marinade, faites bouillir pendant *au moins une heure, à feu doux,* du vin en quantité suffisante pour bien recouvrir votre viande. Mettez dans le vin : sel, poivre, carottes, un bouquet garni, des baies de genièvre, girofle, etc.

Versez bouillant sur votre viande que vous laissez tremper de quatre à cinq jours.

Quand vous voulez vous servir de votre viande, sortez-la de la marinade, essuyez-la et mettez dans une casserole moitié beurre, moitié huile.

Faites revenir là dedans votre viande à feu vif.

Quand elle est bien revenue, retirez-la et mettez-la au four pour qu'elle reste chaude.

Mettez dans la sauce la farine nécessaire pour la lier, mouillez avec le jus de la marinade et un peu de jus de citron ; faites bouillir quelques minutes et versez sur votre viande.

Pour l'assaisonnement des salades, employez la recette de ce vinaigre aromatisé, recette du maître Prosper Montagné :

Faire bouillir un litre de vinaigre jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Le jeter bouillant dans une terrine à couvercle où il viendra mouiller : deux échalotes émincées, un grain d'ail écrasé, une feuille de laurier, un brin de thym,

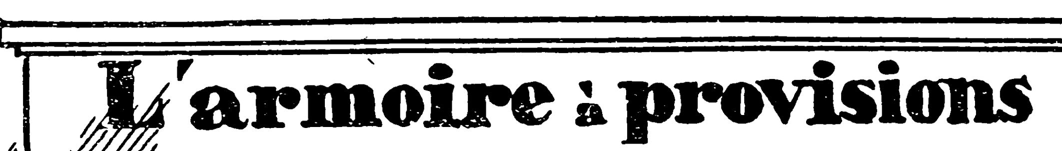
poivre écrasé, pincée de sel, et laisser infuser une heure avant de passer à la mousseline double.

Pour démouler un gâteau. — Votre gâteau sortant du four ne se démoule pas facilement ? Couvrez le moule un instant : la vapeur qui se produira permettra de démouler sans dommage.

Le fromage. — Le fromage doit être servi en fin de repas, *avant* le plat sucré.

L'enrober de fine chapelure dorée, si c'est un camembert, un brie, un pont-l'évêque. Le servir entouré de galettes salées, ou de minces tranches de pain de seigle beurrées. Avec le chester, servir du beurre fin et, si c'est la saison, des cœurs de céleris en branches.



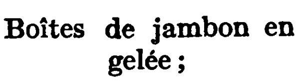


L'armoire à provisions

Pour venir en aide à la « fortune du pot »

Boîtes de sardines ;
— de thon ;
— de filets de harengs ;
Filets d'anchois en flacon ;
Olives vertes en flacon ;
Câpres ;
Boîtes de petits pois à l'étouffée ;
— d'haricots verts au beurre.

Boîtes de cèpes ;
— de champignons ;
— de quenelles ;
— de truffes et pelures de truffes ;
— de macédoine de légumes ;
— de fonds d'artichauts ;
— purée de tomates.



Boîtes de jambon en gelée ;
— de confit d'oie ;
— de pâté de lièvre ;
— de pâté de canard truffé.
Pâtes : macaroni, lazagnes, spaghetti, etc.
Compotes d'ananas ;
— de poires ;
— de pêches ;
Confitures.

Cerises à l'eau-de-vie ;
Gaufrettes ;
Chocolat en tablettes et en poudre ;
Cornichons au vinaigre ;
Estragon ;
Moutarde ;
Pickles ;
Kirsch ;
Marasquin ;
Rhum ;
Fine Champagne ;
Anisette ;
Cherry.





les sauces

Le roux constituant la base de presque toutes les sauces, il nous a paru nécessaire de décrire assez minutieusement la manière de le réussir. Beaucoup de ménagères croient savoir exécuter cette préparation si simple et, en réalité, si délicate, et cependant elles auraient souvent besoin d'un conseil. Un roux bien fait remplace, avec avantage, dans la cuisine familiale, les grandes sauces *des restaurants.*

Suivant l'usage auquel on destine la sauce, le roux doit être brun, blond *ou* blanc.

Roux brun. — Pour faire un roux brun, faites fondre *à feu vif,* dans une casserole ou une sauteuse quelconque (à l'exception des ustensiles en terre, en porcelaine ou en émail), la quantité de beurre proportionnée à l'importance

du plat à préparer. Quand le beurre sera en ébullition, ajoutez-y, sans cesser de tourner, de la farine en quantité proportionnée également à la consistance que vous voulez donner à la sauce. Servez-vous d'une cuiller de bois et veillez, avec le plus grand soin, à ce que la farine n'*attache* en aucun point de la casserole et cuise bien également partout, sans brûler. Un roux brûlé est immangeable et gâterait tout un plat. Lorsque le roux a atteint une couleur analogue à celle de la *cannelle*, on le mouille avec du bouillon. Si, après mouillement, on s'apercevait que le roux est de teinte trop claire, on l'additionnerait d'un peu de caramel, pour le ramener à la teinte voulue.

Roux blond. — Le roux blond se prépare de la même façon que le roux brun, sauf qu'on l'arrête par le mouillement au moment où il a atteint la couleur *café au lait clair.*

Roux blanc. — Le roux blanc n'est, en réalité, composé que de farine délayée rapidement dans le beurre simplement fondu. Il se prépare à *feu doux,* contrairement aux précédents, et se mouille avec de l'eau ou du bouillon de légumes, sans laisser à la farine le temps de prendre la moindre couleur. Le roux blanc entre dans la composition des *sauces blanches,* des *sauces maigres* et des *sauces à la crème.*

Le roux brun et le roux blond peuvent se préparer par la cuisson, dans le beurre, de petits lardons de lard gras ou de dés de jambon. Dans ce cas, il faut toujours sortir la viande de la casserole avant de mettre la farine. Par contre, certains roux se font en même temps que l'on fait revenir la viande ; il en est ainsi dans le civet de lièvre, par exemple. Mais cette façon de procéder est assez rare et nous l'avons indiquée dans nos recettes toutes les fois qu'il y a eu lieu de l'employer.

Enfin, dans la cuisine provençale, on couple l'huile d'olive avec l'huile de noix, au lieu de beurre, dans la confection des roux.

Sauce allemande. — Faites un roux blond, mouillez-le avec du consommé, ajoutez un peu de jus de rôti, laissez réduire jusqu'à consistance assez épaisse. Liez en dehors du feu avec des jaunes d'œufs et de la crème fraîche, passez à l'étamine et incorporez un morceau de beurre frais, en tournant toujours. Aussitôt que le beurre sera fondu, servez.

Sauce au beurre fondu. — Faites fondre au bain-marie, dans une casserole, 200 grammes de beurre, auquel vous ajouterez une cuillerée à bouche de vinaigre de vin, sel et poivre, tournez à la cuiller jusqu'à ce que la sauce ait obtenu une consistance suffisante et soit devenue bien liée. Servez immédiatement.

Sauce au beurre noir. — Faites fondre dans la casserole, sur feu vif, 200 grammes de beurre frais, jusqu'à ce qu'il soit devenu noirâtre, liez en dehors du feu avec une pincée de fécule, ajoutez sel, poivre et un filet de vinaigre.

Sauce béarnaise. — Faites réduire dans la casserole, un verre de très bon vinaigre, trois échalotes, une gousse d'ail. Une bonne heure et demie de cuisson. Puis préparez au bain-marie, dans une autre casserole, trois jaunes d'œufs (le poivre et le sel) auxquels vous ajoutez la réduction passée au tamis. Bien remuer, puis ajouter 150 grammes de beurre d'excellente qualité, en très petits morceaux, un peu d'estragon et de persil hachés. Ne pas laisser cuire. Ces proportions sont pour huit personnes.

Sauce Béchamel. — Mettez dans une casserole du beurre, des oignons coupés en rondelles, deux carottes, du persil et un quart de champignons. Passez au feu. Mouillez

avec du lait bouillant, en remuant le tout et en versant le lait lentement. Salez, ajoutez du poivre blanc et laissez mijoter doucement pendant quarante minutes. Passez au bout de ce temps à la passoire. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre que vous maniez avec deux cuillerées de farine, versez-y le bouillon que vous avez en réserve et que vous ôterez du feu après deux minutes de cuisson.

Sauce Béchamel au gras. — Prenez des petits lardons et de la graisse de rognon de veau coupée en dés, carottes, navet et oignon émincés, faites prendre couleur au tout dans une casserole, avec un morceau de beurre. Mouillez ensuite avec du consommé, ajoutez thym, laurier, persil haché, sel, poivre, épices, farine en quantité suffisante ; laissez mijoter à petit feu pendant une heure, passez au tamis et dégraissez, en projetant quelques gouttes d'eau froide dans la casserole, ce qui fait immédiatement figer à la surface toute la graisse que contient la sauce, graisse qu'il n'y a plus qu'à enlever ensuite à la cuiller.

Sauce blanche. — Maniez ensemble un bon morceau de beurre et une cuillerée de farine, mettez dans la casserole avec un verre d'eau, faites fondre sur feu doux, en tournant toujours. Au premier bouillon, tenez la casserole sur le coin du fourneau, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, ajoutez un peu de jus de citron ou, à défaut, un filet de vinaigre et servez.

Sauce blanche aux câpres. — Elle se prépare exactement comme la sauce blanche ordinaire, sauf qu'on supprime le filet de vinaigre ou de citron, et qu'on le remplace par une cuillerée de câpres confites.

Sauce bordelaise. — Mettez dans une casserole une demi-douzaine d'échalotes hachées, avec un demi-verre de

vin blanc, sel et poivre ; laissez bouillir jusqu'à réduction de moitié. Ajoutez alors un roux brun fait à part et deux cuillerées de moelle de bœuf fondue au bain-marie. Faites partir à grand feu et, au premier bouillon, retirez sur le coin du fourneau. Laissez mijoter vingt minutes.

Sauce à la crème. — Faites fondre dans la casserole, sur feu doux, un bon morceau de beurre manié de farine, ajoutez-y une pincée de persil et de ciboules hachés, sel et poivre, puis quand le beurre est bien fondu, quelques cuillerées de crème fraîche ou même un simple verre de bon lait. Laissez cuire quelques instants en tournant toujours et servez.

Sauce aux cornichons. — Faites fondre à feu vif un morceau de beurre dans la casserole, liez avec une pincée de fécule en tournant bien ; salez, poivrez, mouillez avec du bouillon ou avec du jus de rôti et ajoutez des cornichons coupés en tranches minces.

Sauce au curry. — Faites un roux brun que vous mouillerez avec du bouillon ; ajoutez-y sel et poivre, épices et une demi-cuillerée à café de poudre de curry. Laissez mijoter et servez. Cette sauce se sert avec un ragoût d'agneau ou de poulet au riz. On la lie le plus souvent avec un jaune d'œuf, le fond de cuisson de la viande, ou du poulet, et un peu de crème fraîche.

Sauce demi-glace. — La sauce demi-glace est de la sauce espagnole finement faite, à laquelle on ajoute, hors du feu, 100 grammes de Madère ou de Porto par litre de sauce.

Sauce à l'espagnole. — Mettre du coulis dans une casserole, avec un bon verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, deux cuillerées

d'huile d'olive, un oignon en tranches. On fait bouillir tout cela pendant deux heures, à tout petit feu ; ensuite, on dégraisse, on passe au tamis et on assaisonne de poivre et de sel.

Sauce financière. — Faites un roux blond, mouillez-le avec du consommé de volaille, ajoutez des champignons blanchis et coupés en quartiers, quelques parures de truffes, faites partir à grand feu, jusqu'à réduction de moitié, ajoutez encore un verre de vin blanc, laissez jeter quelques bouillons et passez.

Sauce aux groseilles. — Préparez une sauce blanche, ajoutez-y, au moment de servir, des groseilles vertes, dites groseilles à maquereau, ouvertes en deux, privées de leurs pépins et blanchies à l'eau bouillante. Laissez simplement chauffer.

Sauce hollandaise. — Faire réduire *complètement,* dans une petite casserole, un demi-verre d'eau et une pincée de sel. Humecter la casserole de quatre cuillerées d'eau, ajouter deux jaunes d'œufs et fouetter ce mélange sur le coin du fourneau jusqu'à ce que les œufs en cuisant méthodiquement aient pris la consistance d'une mayonnaise. Ajouter alors, en fouettant toujours, 150 grammes de beurre que l'on aura mis à fondre au bain-marie. Assaisonner de sel et de poivre ; aciduler, suivant le goût, d'un jus de citron ou d'un filet de vinaigre.

Nota. — On peut, au lieu d'eau, employer du vinaigre pour la réduction.

Sauce à l'italienne. — Hachez des échalotes et blondissez-les au beurre. Mouillez avec du vin blanc et laissez réduire. Ajoutez-y des champignons hachés, des truffes, si vous le pouvez, et du jambon maigre. Mouillez alors avec une sauce Madère et une sauce tomate ; laissez cuire le

tout, saupoudrez de fines herbes, d'une pointe de cayenne et arrosez d'un doigt de Madère.

Sauce macédoine. — Faites un roux brun que vous mouillerez avec du bouillon. D'autre part, faites cuire des échalotes hachées avec un morceau de beurre et deux cuillerées de vinaigre de vin. Mélangez le tout ensemble, laissez réduire. Salez, poivrez, ajoutez quelques rondelles de carottes et de cornichons, des câpres, des filets d'anchois écrasés, des œufs durs en tranches. Laissez mijoter sans bouillir.

Sauce Madère. — Pour douze personnes : 1 kilo de bon consommé, 400 grammes de Madère, 60 grammes de beurre, 40 grammes de glace de viande, 40 grammes de farine, poivre.

Mettre la glace de viande dans le Madère, poivrez, chauffez — *réduisez* de moitié. Faites un roux avec beurre et farine, mouillez avec le consommé, ajoutez le Madère *réduit* et concentrez la sauce en la dépouillant jusqu'à ce qu'elle ait une consistance suffisante pour masquer une cuiller.

Sauce maître d'hôtel. — Préparez une sauce hollandaise, ajoutez-y une pincée de persil haché et terminez de même.

La sauce maître d'hôtel peut se préparer encore d'une autre façon : faites lier ensemble, sans laisser bouillir, un morceau de beurre manié de farine, un verre d'eau, une pincée de persil haché, sel, poivre et jus de citron.

Sauce mayonnaise. — Cassez deux œufs frais et mettez-en seulement les jaunes dans un saladier, avec sel, poivre et un filet de vinaigre. Remuez bien le tout avec une fourchette, en tournant toujours dans le même sens, et incorporez goutte à goutte de l'huile d'olive fine, jusqu'à ce

que la sauce ait acquis la consistance voulue. Opérez dans un endroit frais, avec des ustensiles très propres et des produits de première qualité.

Sauce Mirepoix. — Mettez dans une casserole du maigre de jambon, du lard de poitrine et de la rouelle de veau, le tout coupé en dés, faites revenir dans le beurre jusqu'à obtention d'une belle couleur. Mouillez ensuite avec moitié vin blanc, moitié consommé. Ajoutez oignons et carottes en rondelles, persil haché, champignons blanchis coupés en quartier, ail, thym, laurier, sel et poivre. Laissez bouillir jusqu'à réduction des trois quarts. Passez au mortier, puis à la passoire fine, filtrez à l'étamine et servez.

Sauce Mornay. — Dans 30 grammes de beurre, faire fondre un demi-oignon finement émincé ou haché et, sans laisser colorer, saupoudrer de 30 grammes de farine ; laisser cuire à feu doux quelques minutes pour enlever à la farine son goût de cru ; délayer avec un demi-litre de lait bouilli ; assaisonner de sel, de poivre et d'un soupçon de muscade râpée ; faire prendre l'ébullition, ajouter un petit bouquet garni, quelques rondelles de carottes et laisser bouillir doucement pendant une bonne demi-heure. Ensuite, passer la sauce ; la réduire en plein feu pendant quelques minutes ; y mélanger 50 grammes de gruyère râpé ainsi qu'un peu de jus de champignons. Quand le fromage est bien dissous, compléter, hors du feu, avec 50 grammes de beurre. Lorsque le beurre a été ajouté, la sauce ne doit plus bouillir.

Sauce moutarde. — Commencer par faire une sauce blanche ordinaire, puis mettre dans une casserole 50 grammes de beurre, du sel, du poivre, un peu de farine, 30 grammes environ. Chauffer, bien mélanger et mouiller avec de l'eau en faisant cuire, tout en tournant, dix minutes

environ. Ajouter 50 grammes de beurre, autant de crème épaisse. Délayer 10 grammes de moutarde à l'estragon et 2 grammes de moutarde en poudre avec un jus de citron, et mettre ce mélange dans la sauce blanche ci-dessus. Bien tourner pour la rendre lisse.

On peut relever avec un peu de poivre de Cayenne.

Sauce Périgueux. — Faites revenir dans le beurre un oignon et une échalote émincés, quelques dés de maigre de jambon. Mouillez ensuite avec un verre de Madère, ajoutez des parures de truffes, salez, poivrez, laissez réduire, incorporez un roux brun fait à part et mouillé avec du bouillon, laissez réduire encore de moitié, passez à l'étamine et ajoutez, si possible, des truffes coupées en morceaux et cuites au vin blanc.

Sauce piquante. — Faites bouillir jusqu'à réduction de moitié dans une casserole en terre ou en porcelaine, à l'exclusion des casseroles de cuivre, un bon verre de vinaigre de vin, dans lequel vous aurez incorporé thym, laurier, échalote hachée, sel, poivre et un peu de piment rouge. Passez ensuite à l'étamine, ajoutez un peu de jus de rôti, remuez et servez. Poivrez au poivre de Cayenne.

Sauce poivrade. — Blanchir à l'eau salée, pendant dix minutes environ, 100 grammes de foie de veau ; le retirer, le hacher avec 25 grammes de lard gras et un peu de persil ; piler le mélange, mouiller avec un peu de bouillon. Mettre sur le feu dans une petite casserole avec une bonne cuillerée de beurre, faire revenir pendant vingt minutes, éclaircir avec du bouillon et du vin blanc, ajouter une demi-cuillerée à café de moutarde, du poivre, un filet de vinaigre, un soupçon de poivre de Cayenne, une cuillerée de sauce tomate, deux ou trois cuillerées de jus de viande. Lier hors du feu avec deux cuillerées de sang frais (sang de lapin ou

de gibier). Cette sauce poivrade, dans laquelle on ne fait pas entrer de farine, doit être très liée, très veloutée et de haut goût. Le dosage des ingrédients est toujours un peu facultatif.

Sauce poulette. — Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, mouillez avec du vin blanc, ajoutez sel, poivre, muscade, ail, thym, laurier, girofle, champignons blanchis et coupés en quartiers et quelques petits oignons blancs entiers. Laissez cuire, liez en dehors du feu avec des jaunes d'œufs, aiguisez d'un peu de jus de citron et servez.

Sauce pour accompagner le bœuf grillé, entrecôte, contre-filet, etc. — Beurre marchand de vin : prenez 250 grammes de vin rouge, 200 grammes de beurre, 30 grammes d'échalotes, 30 grammes de glace de viande, un peu de bouillon, un jus de citron, du persil haché. Hacher les échalotes, les mettre dans le vin, ajouter la glace de viande dissoute dans du bouillon, saler, poivrer, concentrer, ajouter le beurre en remuant, ainsi que le jus de citron, et saupoudrer du persil haché.

Cette sauce s'appellera *bercy,* si vous remplacez le vin rouge par le vin blanc et la glace de viande par de la moelle de bœuf pochée et coupée en tranches.

Sauce ravigote. — Hachez ensemble et très menu parties égales de fines herbes : pimprenelle, estragon, cerfeuil, cresson alénois et civette. Mettez-les cuire un quart d'heure, dans une casserole en terre, avec deux verres de bouillon, un verre de vinaigre de vin, sel, poivre et épices. Ajoutez ensuite, en tournant doucement sur feu doux, un morceau de beurre manié de farine et servez.

Sauce rémoulade. — La sauce rémoulade froide est une

mayonnaise ordinaire additionnée d'un mélange d'échalotes ciselées, cornichons hachés, câpres, moutarde.

On peut aussi y ajouter des œufs durs hachés et de minces filets d'anchois en petits morceaux.

Pour la *rémoulade verte*, colorer avec du vert d'épinards obtenu en faisant blanchir des épinards avec un peu de persil. Le tout rafraîchi, pressé, pilé, passé à la mousseline.

Sauce Robert. — Faites revenir de belle couleur, dans du beurre ou de la graisse d'oie, de petits lardons gras et des oignons émincés. Saupoudrez-les de farine et, en tournant toujours, faites un roux brun ; mouillez avec du bouillon, salez, poivrez, laissez réduire. Au moment de servir, incorporez une grande cuillerée de moutarde fine à la ravigote.

Sauce suprême. — Mettre dans une casserole 30 grammes de beurre et 15 grammes de farine, tourner sans laisser roussir. Délayer avec glace de veau et volaille, mouiller avec 60 grammes de vin blanc de Bordeaux, cuire un quart d'heure au moins, ajouter 120 grammes de beurre en petits morceaux, achever la liaison avec deux jaunes d'œufs frais et 100 grammes de crème. Bien mélanger, chauffer *sans bouillir*. Compléter l'assaisonnement par sel, poivre et jus de citron.

Sauce tartare. — La sauce tartare est une mayonnaise à laquelle on ajoute de la moutarde, des échalotes et des fines herbes hachées menu.

Sauce tomate. — Enlevez la peau et les pépins à de belles tomates bien rouges, mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, oignon piqué de girofle, sel, poivre, bouquet garni. Mouillez avec du bouillon et laissez cuire une heure à feu doux. Passez ensuite à

la passoire fine, liez avec un morceau de beurre et servez.

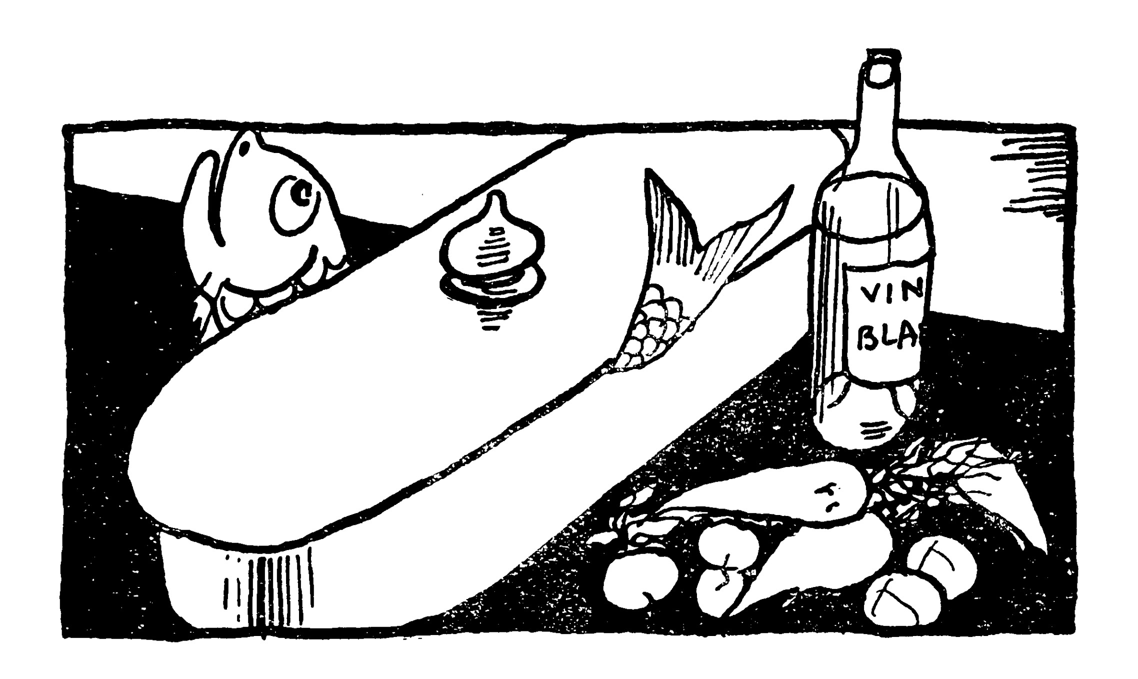
Sauce aux truffes. — Faites revenir dans le beurre quelques rondelles et parures de truffes, mouillez avec du bouillon et incorporez un roux brun fait à part. Laissez réduire le tout jusqu'à diminution de moitié.

Sauce verte. — La sauce verte est une mayonnaise à laquelle on ajoute simplement des fines herbes hachées et quelques câpres.

Sauce vinaigrette. — De l'huile et du vinaigre dans les proportions qui vous sont agréables, très peu de sel, du poivre et une pointe de moutarde à l'estragon. Le tout bien battu au fouet.

Sauce venaison. — Faites revenir dans de l'huile des déchets de lièvre (renne, chevreuil ou autre gibier) coupés en petits morceaux, avec de la carotte, de l'oignon et un bouquet garni ; égouttez l'huile. Mouillez avec 50 grammes de vin blanc et 75 grammes de vinaigre, pour 300 grammes environ de déchets. Réduisez. Faites une sauce espagnole, ajoutez-y 400 grammes de fond brun de gibier (déchets de gibier cuits longuement avec des légumes et très concentrés). Mêlez le tout et faites cuire doucement à feu couvert pendant quatre heures. Ajoutez un peu de poivre en grains. Remettez à cuire dix à quinze minutes. Passez au tamis. Ajoutez la marinade du gibier que vous allez servir, réduisez le tout encore, et rendez-la moelleuse en ajoutant du beurre.

Pour servir avec du poisson froid. — Incorporez dans une vinaigrette, un blanc d'œuf dur haché fin, un jaune d'œuf dur haché fin et un cornichon au vinaigre haché très menu avec quelques brins de cerfeuil ou d'estragon. On peut y ajouter un filet ou deux d'anchois à l'huile bien émincés.



courts-bouillons — fumets

Le court-bouillon. — On ne se sert du court-bouillon que pour faire cuire les gros poissons et les crustacés tels que écrevisses, langoustes, homards et crabes.

Le court-bouillon ordinaire se prépare de la façon suivante :

Mettez dans une bassine à couvercle ou dans une grande casserole en terre ou émaillée, à l'exclusion des casseroles de cuivre, du vin blanc, pur ou légèrement additionné d'eau, en quantité suffisante pour que la pièce à cuire y baigne largement, même après réduction. Ajoutez carottes et oignons coupés en rondelles, un gros bouquet de persil, ail, thym, laurier, clous de girofle, sel, poivre en grains, genièvre, basilic, citron en quartiers.

Faites bouillir une heure et demie environ, passez au tamis, laissez refroidir et servez-vous-en ensuite suivant

les besoins. Un court-bouillon au vin blanc peut servir plusieurs fois, à quelques jours d'intervalle, si on le conserve au frais.

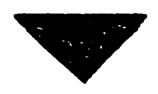
Le *court-bouillon au bleu,* qui se prépare de la même manière, mais avec du vin rouge et dans une casserole en terre, ne peut servir qu'une seule fois.

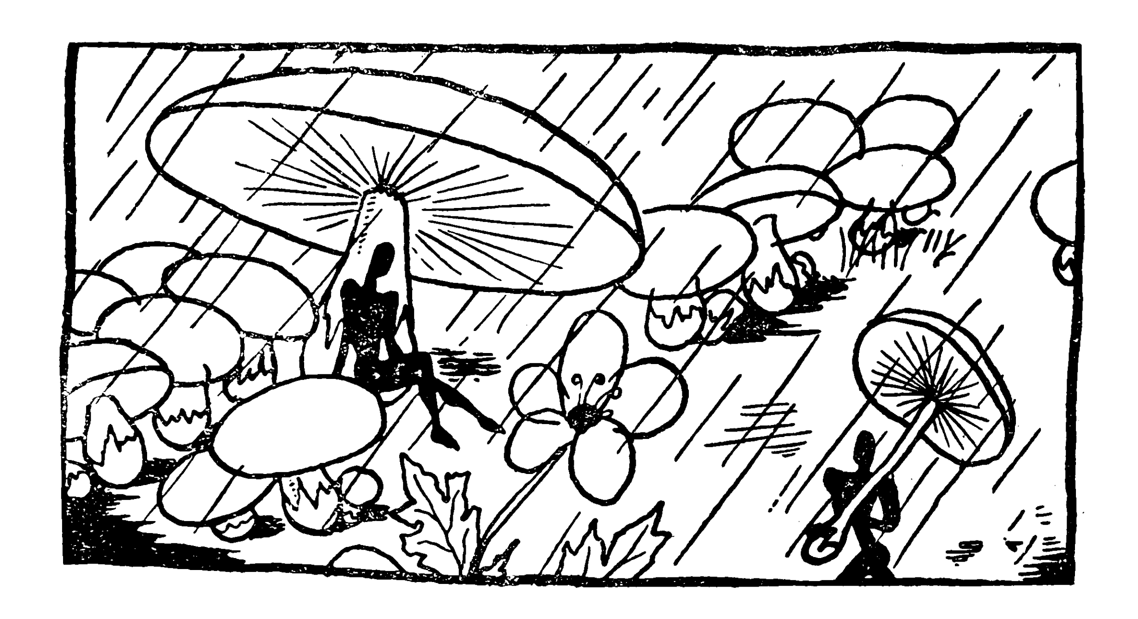
Blanc. — Le blanc est une espèce de court-bouillon dans lequel on a fait cuire du gras-double, des pieds, de la tête de veau, des pieds de mouton.

1° Faire fondre des lardons gras et du saindoux, mouiller avec de l'eau pour que ces pièces baignent ;

2° Ajoutez deux grandes cuillerées de farine, sel, poivre, ail, girofle, oignon et bouquet.

Fumet de poisson. — Mettre dans une casserole quelques petits poissons avec arêtes et débris de poissons restant. Ajouter tranches d'oignons et carottes, persil, sel, poivre, laurier, céleri. Mettre de l'eau pour couvrir le tout ; cuire et écumer. Passer au tamis. Cela servira de fond de sauce suprême ou autre pour accompagner le poisson.





garnitures - farces - purées

Farces. — Les farces qui servent à garnir l'intérieur des volailles ou bien certaines pièces de viande comme l'épaule de mouton, par exemple, se composent en général de viande de desserte, braisée ou rôtie, de chair à saucisses, etc., le tout haché avec soin et broyé au mortier.

Les farces de poisson se préparent de même, sauf que l'on emploie de la chair de poisson blanc, de préférence, et qu'on les mouille avec du lait au lieu de bouillon pour les servir en maigre.

Farce à quenelles. — Pour faire de la farce à quenelles, on emploie de la graisse de rognon de bœuf avec moitié de rouelles de veau ; on pile le tout ensemble au mortier, après l'avoir haché, et on ajoute, en pilant toujours, des œufs crus, du persil haché, du sel, du poivre et des épices.

Pour les quenelles de volaille, on remplace la viande de veau par les blancs de volaille de desserte ou de gibier.

Pour les quenelles de poisson, on se sert de chair de poisson blanc.

On fait avec cette farce des petites quenelles longues ou rondes, on les roule dans la farine et on les poche dans le bouillon, ou dans le lait si ce sont des quenelles maigres.

Garniture financière. — Faites cuire des champignons émincés et des parures de truffes dans une bonne sauce espagnole. Mouillez de vin blanc et laissez réduire. Ajoutez, sans faire bouillir, des crêtes et rognons de coq, de la cervelle de veau coupée en lames, le tout blanchi à part, et des quenelles de volaille pochées dans le bouillon.

Garniture printanière. — Epluchez, tournez de forme régulière et blanchissez, à l'eau bouillante salée, des légumes nouveaux, tels que navets, carottes et pommes de terre, finissez de les cuire dans du bouillon, égouttez-les.

Faites cuire à part, à l'eau bouillante salée également, des légumes verts : haricots verts, petits pois, bouquets de choux-fleurs, etc. Egouttez-les.

Disposez cette garniture, en alternant les couleurs, autour de la pièce à servir, afin d'obtenir le meilleur effet décoratif.

Laitues braisées pour garniture. — Enlevez les feuilles vertes à des laitues bien pommées, que vous ferez ensuite blanchir à l'eau bouillante salée ; après dix minutes d'ébullition, enlevez-les, égouttez-les avec soin, ficelez-les, rangez-les dans une casserole foncée de bardes de lard. Ajoutez un bouquet garni, sel, poivre, épices, un peu de graisse de rôti, mouillez avec du bouillon, laissez réduire à feu doux jusqu'à ce que la sauce tombe en glace. Déficelez les laitues et servez-vous-en suivant les besoins.

Purée de marrons. — Enlevez la première peau à de gros marrons, faites-les cuire à l'eau bouillante salée avec quelques feuilles de céleri. Aussitôt cuits et sans les laisser refroidir, enlevez-leur leur seconde peau. Pilez-les ensuite au mortier, en arrosant avec du bouillon chaud et passez-les au tamis. Servez autour d'une volaille, en incorporant une partie du jus de la lèchefrite.

Navets glacés. — Epluchez, tournez en forme de poire des petits navets nouveaux et apprêtez-les comme les oignons glacés.

Oignons glacés. — Faites revenir de belle couleur, dans la casserole, de petits oignons blancs de même grosseur, saupoudrez-les de sucre en poudre, mouillez avec un peu de bouillon et laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle tombe en glace.

Olives pour garniture. — Enlevez les noyaux à de belles olives rondes, sans les fendre, de façon à ce qu'elles conservent leur forme. Blanchissez-les ensuite dans l'eau bouillante salée et servez-vous-en comme garniture suivant les indications.

Purée de carottes ou purée Crécy. — Prenez de belles carottes rouges, sans cœur, dites carottes de Crécy, coupez-les en menus morceaux, faites-les revenir dans le beurre avec un oignon coupé en rondelles et des tranches de lard gras. Quand le tout aura pris couleur, mouillez avec du bon bouillon, ajoutez sel, poivre, bouquet garni, laissez terminer la cuisson à casserole couverte. Enlevez ensuite le lard et le bouquet garni, passez à la passoire fine et servez.

On prépare de même la *purée de navets.*

Purée de lentilles. — Faites tremper vos lentilles à l'eau froide la veille, mettez-les ensuite à cuire dans une

casserole avec peu d'eau, sel, poivre, bouquet garni, quelques lardons gras. La cuisson terminée, enlevez le lard et le bouquet, passez à la passoire fine et additionnez le jus du rôti, avec lequel vous servez la purée et, au besoin, un bon morceau de beurre.

Purée d'oignons brune ou purée Soubise. — Epluchez, coupez en tranches minces et faites revenir dans le beurre de gros oignons jaunes. Saupoudrez de farine et faites un roux brun. Mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon, salez, poivrez ; ajoutez une bonne pincée d'épices. Laissez terminer la cuisson, passez au mortier et à la passoire fine. Liez avec un peu de fécule et ajoutez la sauce du rôti, avec lequel vous servez la purée.

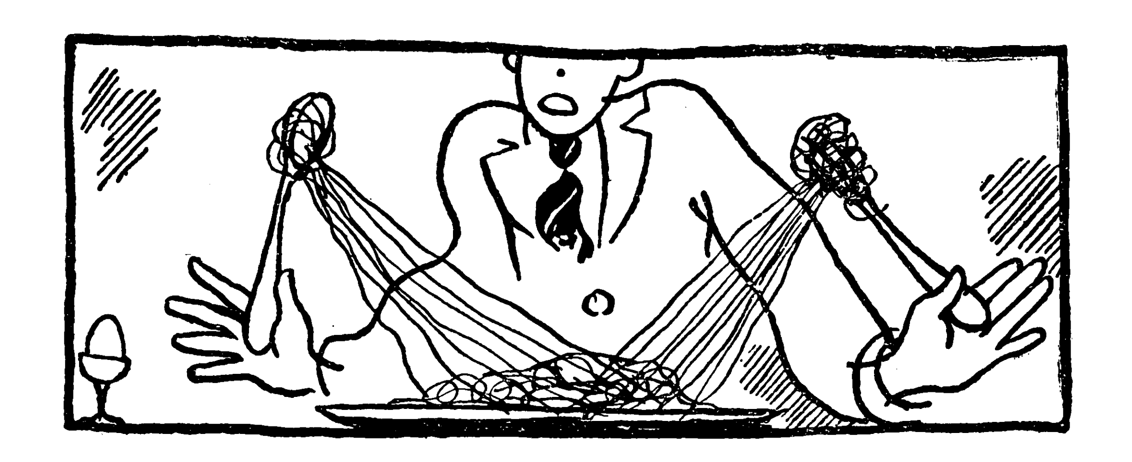
Purée d'oseille. — Hachez ensemble de l'oseille et une poignée de cerfeuil, faites revenir dans une casserole en terre avec un bon morceau de beurre ; mouillez ensuite avec du bouillon, salez, poivrez, passez à la passoire fine et servez, en incorporant le jus du rôti avec lequel vous servez la purée.

Au cas où vous serviriez la purée d'oseille seule, ou avec des œufs par exemple, remplacez le jus de rôti par un petit roux blond ou même simplement un bon morceau de beurre frais, incorporé au moment de servir.

Purée de pois cassés. — Procédez de même que pour la purée de lentilles.

Purée de pommes de terre et de champignons. — Apprêtez une purée de pommes de terre rouges cuites à l'eau et passées au tamis ; amalgamez cette purée à une purée de champignons faite de parures de champignons cuites à la casserole avec sel, poivre, ail et bouquet garni. Mélangez bien le tout, ajoutez un bon morceau de beurre et servez sous un rôti.

RECETTES
DE BONNE CUISINE
BOURGEOISE



œufs et pâtes

Œufs à la coque. — Mettez dans l'eau bouillante des œufs très frais, laissezles trois minutes au plus, montre en main, retirez-les du feu et laissez-les encore une minute dans l'eau de la cuisson. Servez-les ensuite dans une serviette pliée, pour être consommés à l'instant même, car ils recuisent facilement, et deviennent médiocres si on les mange froids.

Œufs au miroir ou œufs sur le plat. — Prenez de ces petits plats spéciaux en porcelaine à feu, qui contiennent chacun deux œufs, pour une personne. Mettez-y un morceau de beurre et placez-les sur feu vif. Dès que le beurre sera fondu, cassez vos œufs dedans, en faisant bien attention de ne pas crever le jaune. Salez, poivrez, laissez cuire jusqu'à ce que le blanc soit bien pris et servez dans le plat de la cuisson ; mettez deux minutes au four.

Œufs à la paysanne. — Faites chauffer du beurre bien

frais dans la poêle, cassez-y ensuite vos œufs en faisant bien attention de ne pas crever le jaune ; salez, poivrez, coupez de crème douce, laissez cuire quelques instants et servez.

Œufs au lard. — Prenez des petits lardons de lard de poitrine, faites-les revenir à la poêle, dans le beurre ; quand ils auront pris couleur, cassez vos œufs par-dessus, sans crever le jaune. Mouillez avec un peu de bouillon, laissez cuire à feu doux. Servez-les quand les blancs seront pris.

Œufs aux saucisses. — Faites revenir au beurre, dans un plat allant au feu, des saucisses longues dites chipolatas ; quand elles auront pris couleur, rangez-les tout autour du plat. Dans le vide du milieu, cassez des œufs en respectant le jaune, laissez-les cuire comme des œufs sur le plat ordinaires. Terminez en arrosant d'un peu de jus de citron et servez dans le plat de la cuisson.

Œufs frits. — Cassez avec soin des œufs frais dans une large friture bouillante, en observant qu'ils ne se soudent pas les uns aux autres. Retournez-les quand ils seront de belle couleur, enlevez-les à l'aide de l'écumoire, ciselez le blanc tout autour, assaisonnez-les de sel et poivre et servez-les en couronne sur un plat chaud, accompagnés de bouquets de persil frit. Ils doivent rester mollets et non durs, et se servent parfois sur une purée de pommes de terre ou de pois.

Œufs mollets aux épinards. — Faites cuire des œufs frais *cinq minutes* dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les à l'eau froide, cassez ensuite les coquilles, enlevez celles-ci et servez vos œufs, entiers, sur une purée d'épinards bien

assaisonnée. Les œufs mollets doivent avoir le blanc ferme et le jaune à demi fluide. On peut les servir sur n'importe quelle purée de légumes ou avec une sauce quelconque.

Œufs brouillés aux truffes. — Mettez dans la poêle une cuillerée de bouillon, un morceau de beurre, sel et poivre. Faites chauffer et cassez dedans des œufs frais. D'autre part, préparez un ragoût de truffes, versez-le dans la poêle par-dessus les œufs, remuez le tout avec une fourchette pour bien mélanger. Servez, quand les blancs seront pris.

Œufs pochés. — Cassez un par un, avec précaution, des œufs frais dans une casserole d'eau bouillante salée et vinaigrée. Dès que le blanc sera pris, retirez vos œufs à l'aide d'une écumoire, jetez-les dans l'eau froide, ciselez le blanc tout autour, égouttez et servez soit comme garniture, soit dans du consommé, soit avec une purée de légumes quelconque, comme entrée.

Œufs Riviéra. — Faites roussir dans le beurre une poignée d'oignons émincés. Quand ils auront pris couleur, saupoudrez-les de farine, salez, poivrez, puis mouillez avec du bouillon. D'autre part, coupez des œufs durs en rondelles minces, jetez-les dans la casserole et faites-les chauffer dans la sauce, sans laisser bouillir. Servez dans un plat chaud.

Œufs à l'allemande. — Faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre manié de farine, mouillez avec du lait, ajoutez sel, poivre et persil haché, laissez mijoter dix minutes, puis jetez dans cette sauce des œufs durs coupés en rondelles minces. Laissez-les simplement chauffer, sans bouillir, et servez.

Œufs au gratin. — Faites une farce avec ciboule, persil, échalote, anchois, hachés menu, ajoutez-y des jaunes d'œufs crus et de la mie de pain rassis, tamisée. Beurrez un plat à gratin, garnissez-en le fond avec la farce et placez-le sur des braises chaudes. Quand le gratin commencera à se former, cassez dans le plat des œufs frais, assaisonnez de sel et poivre et servez avant que les jaunes soient durs.

Œufs farcis aux champignons. — Faites durcir des œufs, rafraîchissez-les à l'eau froide, épluchez-les, videz-les de leur jaune en coupant légèrement le gros bout. D'autre part, apprêtez une farce avec les jaunes, les morceaux de blanc coupés, trois jaunes d'œufs crus, des champignons blanchis et hachés, sel et poivre ; mêlez bien le tout et garnissez-en l'intérieur de vos œufs. Roulez-les ensuite dans l'œuf battu, puis dans de la chapelure blonde et plongez-les dans une friture à l'huile, bien chaude. Quand ils seront de belle couleur, dressez-les en pyramide sur une serviette et garnissez de persil frit.

Omelette au naturel. — Battez ensemble, avec une fourchette, des œufs frais, entiers, cassés dans un saladier et assaisonnés de sel et poivre. Faites fondre dans la poêle un bon morceau de beurre, quand il sera chaud simplement, versez-y vos œufs battus, laissez l'omelette cuire juste assez pour que le dessus soit bien doré et versez-la en chausson dans un plat, le côté baveux en dedans. Glissez entre les deux feuillets une petite noix de beurre frais et servez.

Omelette catalane. — Prenez deux belles aubergines, ou deux courgettes vertes, et deux tomates. Faites-les

sauter à l'huile après les avoir très légèrement pelées et coupées en gros dés. Assaisonnez, poivre et peu de sel, une pointe d'ail écrasé et une pincée de persil haché. Avant que l'ail ait eu le temps de rissoler, versez dans la poêle six œufs battus en omelette, bien assaisonnés. Faites l'omelette, sans la doubler. Renversez-la sur un plat rond, disposez en couronne, dessus, les moitiés de tomates sautées à l'huile et aubergines ou courgettes, et garnissez le centre avec des rondelles d'oignons frits à l'huile.

Omelette de la « Mère Poulard ». — Battre au fouet, et à part, blancs et jaunes d'œufs bien frais. Mettre d'abord les jaunes dans une poêle où un gros morceau de beurre fondu commence à chanter. Saler. Poivrer. Avant qu'ils aient pris consistance, y incorporer 80 grammes de crème épaisse et fraîche pour 5 œufs, puis, aussitôt après, les blancs, sans cesser de remuer la poêle sur un feu vif. La poêle doit être assez épaisse pour que l'omelette reste crémeuse et ne brunisse pas.

Omelette à la bonne femme. — Mettez dans un saladier deux cuillerées de farine. Cassez dans le saladier quatre œufs. Assaisonnez de sel et de poivre et mélangez. Ajoutez cinq fortes cuillerées de lait. Battez de façon à obtenir un mélange bien homogène. Ajoutez dans ces œufs une cuillerée à bouche d'oignon émincé revenu au beurre ou à la graisse ; deux cuillerées de lard de poitrine coupé en petits dés, blanchi et rissolé à la poêle ; quatre cuillerées de pommes de terre cuites en robe de chambre, pelées, coupées en morceaux carrés et rissolés au beurre ou à la graisse. Mélangez. Versez cette composition dans la poêle où vous aurez fait chauffer du beurre (ou de la graisse),

faites cuire sur feu vif. Lorsque le mélange est bien saisi d'un côté, retournez l'omelette à la façon d'une crêpe et faites-la cuire de l'autre côté.

Omelette aux fines herbes. — Opérez comme pour l'omelette au naturel, sauf que vous ajouterez à vos œufs, avant de les battre, une poignée de persil, civette et ciboule hachés. Faites cuire et servez de même.

Omelette au fromage. — Opérez comme pour l'omelette au naturel, mais ajoutez à vos œufs, avant de les battre, du gruyère et un peu de parmesan râpés. Faites cuire doucement.

Omelette au lard. — Faites revenir dans la poêle des petits lardons de lard de poitrine ; versez par-dessus vos œufs battus et assaisonnés de poivre, comme pour l'omelette au naturel.

On peut remplacer les lardons par de minces tranches de *jambon fumé,* par des *pommes de terre frites,* etc.

Omelette aux champignons. — Epluchez des champignons, blanchissez-les à l'eau bouillante, coupez-les en menus morceaux, faites-les revenir dans le beurre avec sel et poivre, versez par-dessus vos œufs battus et terminez comme pour l'omelette au naturel.

On peut faire de même une *omelette aux nouilles* ou une *omelette aux truffes,* sauf que ces dernières ne se blanchissent pas et se font seulement revenir dans le beurre.

Macaroni au gratin. — Faites cuire du macaroni dans du bouillon, égouttez-le. Disposez dans une tourtière beurrée un lit de fromage râpé, moitié gruyère, moitié parmesan, placez par-dessus un lit de macaroni, ensuite

une couche de fromage, et ainsi de suite, en intercalant de place en place un petit morceau de beurre frais. Placez la tourtière sur le feu, couvrez de chapelure blonde, puis mettez au four et laissez gratiner.

Macaroni aux tomates. — Apprêtez votre macaroni comme le macaroni au gratin, en versant par-dessus quelques cuillerées de sauce tomate.

Nouilles et lazagnes. — Ces différentes sortes de pâtes, qui sont d'ailleurs toujours meilleures fraîches que sèches, s'emploient et s'accommodent exactement comme le macaroni.

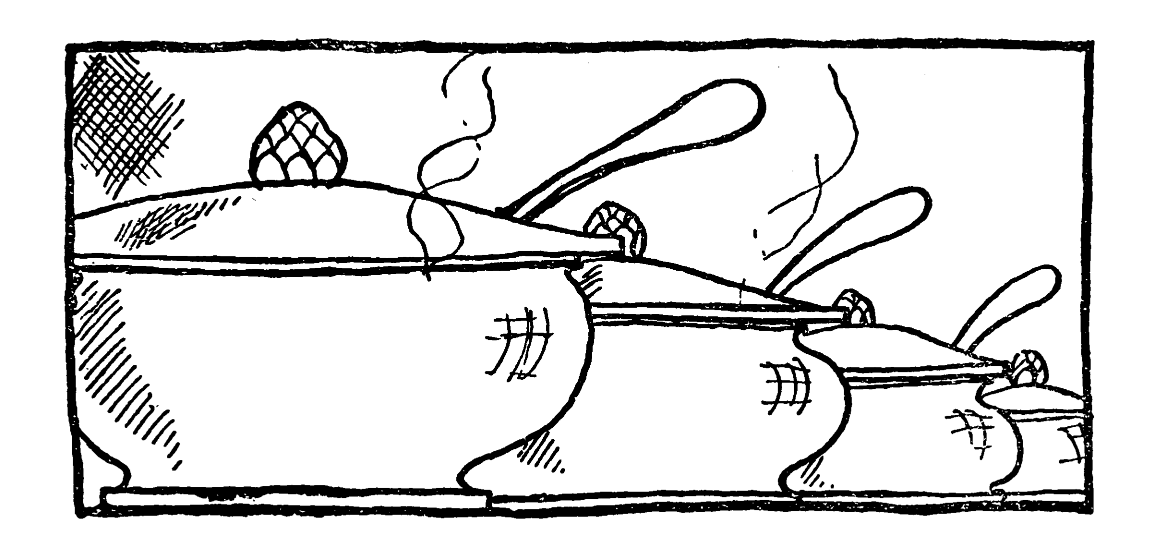
Croquettes de gruyère. — Faites une pâte composée de gruyère Comté que vous aurez râpé, de lait, de blancs d'œufs et de sel, dans la proportion de une livre de fromage, un quart de lait et cinq blancs d'œufs pour huit personnes. Faites-en, quand elle est bien pétrie et homogène, des croquettes de formes diverses, boules ou petites saucisses ; jetez-les dans de l'huile bouillante, après les avoir enrobées de fine chapelure et servez bien chaudes, sur un plat où vous aurez plié une serviette pour les recevoir.

Boulettes parmesanes. — Egouttez un bon fromage blanc et pressez-en tout le liquide. Ajoutez-y des œufs, du jambon et du persil hachés, du parmesan râpé, et assaisonnez de poivre et un peu de sel. Faites-en une pâte épaisse et des boulettes grosses comme des prunes.

D'autre part, vous aurez fait cuire un riz au gras mélangé de parmesan râpé et que vous aurez laissé

refroidir. Roulez chaque boulette dans une couche de riz et passez-les dans de la farine, du jaune d'œuf battu et de la chapelure fine. Vous les jetterez, ainsi préparées, dans de la friture chaude et les servirez ensuite sur une serviette décorée de persil frit.

▼



potages

Bouillon gras. — Pour faire un bon pot-au-feu, mettez dans une marmite de l'eau (un demi-litre par personne), un morceau de poitrine grasse de bœuf, environ un kilogramme pour quatre ou cinq personnes, quelques abatis de poule, un os de bœuf, trois carottes et un seul navet dans lequel vous piquerez deux clous de girofle, et un bouquet composé de deux blancs de poireaux, d'un peu de céleri, de laurier, de persil, d'un oignon et d'une gousse d'ail. Salez et poivrez. Vous aurez soin d'écumer jusqu'à ce que l'écume devienne claire, et vous laisserez cuire pendant cinq heures, en dégraissant, bien entendu.

Si vous tenez à un bouillon coloré, coupez en quatre

deux tomates que vous mettez dans la marmite au moment où vous jetez les légumes. Le tapioca est excellent dans le bouillon. On peut agrémenter le bouillon de pain grillé, d'œufs pochés, de vermicelle, de julienne de légumes, ou de fines lames de jambon.

Pour le consommé *madrilène,* chaud ou glacé, incorporer le jus frais et passé de quelques tomates bien rouges.

Bouillon de veau. — Ce bouillon qui est plus léger que le pot-au-feu, s'adresse aux malades ou simplement aux personnes dont l'estomac est fatigué. Il est de digestion facile, rafraîchissant et laxatif.

Pour quatre personnes, prenez un demi-kilo de rouelle de veau, mettez-la dans la marmite avec un litre et demi d'eau, quelques carottes, une poignée de cerfeuil et de feuilles de laitue. Passez au tamis et servez.

Bouillon de volaille. — Comme le précédent, le bouillon de volaille est très délicat et très léger. On peut indifféremment se servir d'un poulet maigre ou d'une vieille poule, la durée de la cuisson seule varie. Dans tous les cas l'animal qui a servi à confectionner le bouillon a perdu à peu près toutes ses qualités nutritives, on le sert à part avec du riz, mais c'est un mets de peu de valeur. L'assaisonnement est le même que pour un pot-au-feu ordinaire.

Bouillon express. — Il arrive souvent que l'on veut obtenir rapidement du bon bouillon, par exemple dans le cas d'un dîner auquel on ne s'attendait pas. Le temps manque pour confectionner un pot-au-feu selon les règles. Voici une recette qui a le seul mérite de supprimer les délais ordinaires.

Prenez un kilo de bœuf dans la tranche, coupez-le en menus morceaux sans le hacher, mettez ces morceaux dans une casserole couverte avec quelques lardons gras, oignons et carottes en quantité moyenne, versez dessus un grand verre d'eau et laissez suer le tout à feu doux pendant un quart d'heure, en veillant à ce que la viande ne s'attache pas à la casserole.

Versez ensuite un litre d'eau bouillante, salez, ajoutez un bouquet garni, un peu de colorant, laissez bouillir à grand feu en ajoutant de temps à autre de l'eau chaude pour remplacer celle qui s'évapore. Au bout d'une heure, passez au tamis de crin et servez-vous de ce bouillon pour faire un potage quelconque, aux pâtes, au vermicelle, au sagou, etc.

Bouillon maigre ou bouillon de légumes. — Prenez une douzaines de carottes, autant de navets et d'oignons coupés en morceaux, un petit chou ou la moitié d'un gros, un pied de céleri, deux laitues, un panais émincé, une poignée de cerfeuil. Placez tous ces légumes dans une marmite avec un demi-litre d'eau et 250 grammes de beurre, laissez bouillir jusqu'à la presque évaporation du liquide.

Ajoutez alors deux litres d'eau, un litre de pois nouveaux, écossés, un oignon entier piqué de clous de girofle, une branche de thym, deux feuilles de laurier, salez, poivrez, colorez légèrement. Laissez bouillir trois ou quatre heures doucement. Passez au tamis ou à l'étamine.

Ce bouillon s'emploie pour presque tous les potages maigres ou comme mouillement dans les plats préparés au maigre.

Bouillon aux herbes. — Ce bouillon, très laxatif, se donne surtout aux malades, comme adjuvant d'un purgatif huileux ; on ne doit jamais l'employer à la suite d'un purgatif salé ni acide, comme la limonade.

Pour le préparer, prenez des feuilles de laitue, de poirée, de cerfeuil, de poireau, une poignée de chaque. Mettez-les, coupées avec soin, à bouillir dans un litre et demi d'eau, salez, poivrez, passez au tamis après trois heures d'ébullition. Ajoutez ensuite un bon morceau de beurre frais, faites jeter encore quelques bouillons et servez.

Potage au pain. — Le meilleur pain à employer pour tremper la soupe est le pain mollet, coupé en deux et séché au four, le pain long dit *flûte* et les biscottes. Le pain frais est mauvais pour cet usage.

Quel que soit le pain employé, coupez-le en morceaux d'égale grandeur, rangez ceux-ci dans le fond de la soupière et versez par-dessus assez de bouillon bien bouillant pour qu'ils se gonflent. Remplissez ensuite la soupière et servez.

Les légumes du pot-au-feu se servent à part sur un plat, sauf le panais, le bouquet garni et les oignons.

Potage au vermicelle. — Prenez du vermicelle de bonne qualité, à raison de 125 grammes pour quatre personnes, cassez-le en morceaux assez menus, jetez-le en pluie dans le bouillon bouillant, laissez cuire un quart d'heure à grand feu et servez.

Potage à la moelle. — Prenez une demi-livre de moelle de bœuf, faites-la fondre et passez-la au tamis ; cassez dedans quatre ou cinq œufs bien frais ; joignez-y un petit

pain au lait que vous aurez fait tremper dans du bouillon, du sel, de la muscade, du persil, de la farine ; faites avec tout cela des boulettes, et faites-les bouillir dans le bouillon pendant cinq minutes ; versez ensuite dans la soupière et servez très chaud.

Potage à la farine de châtaignes. — Ce potage, qui n'est pas du goût de tout le monde, en raison de sa saveur un peu sucrée, se prépare comme le potage au pain et dans les mêmes proportions.

On remplace le pain par une purée de châtaignes.

Potage au riz. — Le riz étant bien épluché et lavé à l'eau froide, mettez-le dans une casserole de cuivre avec juste assez de bouillon pour qu'il baigne. Ajoutez ensuite du bouillon en quantité suffisante au fur et à mesure que le riz crève, mais surtout sans remuer jamais. Une cuillerée de riz suffit par personne, mais en tout cas, il est facile d'ajouter assez de bouillon, quand le riz est crevé, pour que le potage ne soit pas trop épais. On reconnaît que le riz est à point quand le grain, bien dégonflé, s'écrase facilement entre les doigts. Il doit rester entier, sans être jamais en bouillie.

Potage crème de riz. — Préparez votre riz comme pour le potage au riz. Quand il est bien crevé, pilez-le avec soin au mortier en l'allongeant avec du bouillon chaud, passez au tamis, ajoutez encore du bouillon jusqu'à consistance voulue, passez encore une fois à l'étamine et laissez jeter quelques bouillons ; au moment de servir, et en dehors du feu, liez avec des jaunes d'œufs et un bon morceau de beurre frais.

Potage à la semoule. — La semoule s'emploie comme le tapioca et se remue de même pour éviter qu'elle ne se mette en grumeaux. Il en faut deux cuillerées à soupe par personne.

Potage velours. — Préparez un potage au tapioca ordinaire, ajoutez-y, au dernier moment, quelques cuillerées de purée de carottes très claire, passez à l'étamine et servez.

Potage à la reine. — Prenez la chair d'un poulet rôti, enlevez soigneusement les os, les nerfs et la peau, coupez le tout en petits morceaux que vous pilerez ensuite au mortier avec quelques amandes douces, deux amandes amères et un morceau de mie de pain rassis trempé au préalable dans du bouillon. Travaillez bien avec une cuiller la pâte ainsi obtenue et qui doit être assez claire pour passer à travers une passoire fine. Versez-la ensuite doucement dans du bouillon chaud de poulet et laissez réchauffer le tout sans faire bouillir. Versez dans la soupière sur des croutons de pain passés au beurre.

Potage purée Crécy. — Prenez des carottes bien rouges, dites carottes de Crécy, faites-les cuire en purée en y ajoutant quelques navets et oignons. Mouillez avec du bouillon, passez à la passoire fine et remuez sur le feu, mais sans laisser bouillir. Versez sur des croûtons de pain passés au beurre et disposés au fond de la soupière.

Potage à la Condé. — Il se prépare comme le potage Crécy, avec cette différence qu'on remplace la purée de carottes par une purée de haricots rouges. On le sert de même sur des croûtons passés au beurre.

Potage aux œufs pochés. — Pour bien pocher les œufs, il importe de les casser au préalable, en ayant soin de ne pas les crever. Quand ils sont ainsi, bien entiers, dans une assiette, on les fait glisser, avec précaution, un par un, dans du bouillon bien chaud, mais non en pleine ébullition, car ils s'y crèveraient. On les laisse cuire ainsi, sur le coin du fourneau, jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes, puis on les retire avec précaution. Il ne reste plus ensuite qu'à ciseler les blancs soigneusement, ajouter la quantité de bouillon nécessaire dans la soupière et servir à raison d'un œuf par convive.

Potage à la dauphine. — Faites cuire à l'eau bouillante salée quelques gros navets très blancs, jetez la première eau, égouttez-les et terminez la cuisson dans du consommé ou du bouillon de volaille. Passez à l'étamine, faites jeter encore un bouillon. Mettez dans la soupière deux ou trois cuillerées de crème fraîche, un morceau de beurre, versez cuillerées de crème fraîche, un morceau de beurre et versez votre potage bouillant dessus, en tournant doucement.

Potage Colbert. — Faites cuire ensemble, dans de l'eau bouillante salée, le plus de légumes variés que la saison le permettra : navets, carottes, asperges, choux-fleurs en branches, petits pois, haricots verts et écossés, etc. Coupez-les, tournez-les suivant leur forme, égouttez-les et servez-les dans du bouillon avec un œuf poché dans chaque assiette.

Soupe aux choux. — Mettez dans une marmite en terre, avec deux litres d'eau, un demi-kilo de petit salé, autant de lard fumé, un cervelas avec ou sans ail, suivant le goût.

Laissez bouillir une heure. Ajoutez ensuite un chou bien pommé, des carottes nouvelles, si possible, quelques navets, poireaux ficelés, une branche de céleri, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle. Laissez cuire encore quatre heures. Une heure avant la fin de la cuisson, ajoutez encore quelques pommes de terre de Hollande.

Dégraissez, versez dans la soupière sur des tranches de pain émincées, la viande et les légumes dans un plat à part.

Potage velouté. — Préparer du bouillon au tapioca selon la manière habituelle. Placer dans la soupière quatre jaunes d'œufs, pour un potage de quatre personnes, et gros comme une noix de beurre, puis verser, en ne cessant de tourner, le bouillon au tapioca petit à petit dans le récipient. On peut ajouter au velouté un soupçon de noix de muscade.

Potage Marianne. — Mélanger cinq parties de potiron bien cuit et en purée avec trois parties de purée de pommes de terre. Amenez ce mélange à une crème fine avec du consommé et du beurre. Salez et poivrez très légèrement, et servez en jetant dans la soupière, au dernier moment, des rondelles de pain (flûte fine) fromagées et gratinées, ainsi qu'une poignée d'oseille et de laitue bien hachées.

Potage à l'oseille et à la purée de pommes de terre. — Préparez votre potage comme un potage à l'oseille ordinaire ; quand l'oseille est bien fondue, versez par-dessus un litre d'eau, ajoutez six belles pommes de terre rouges coupées menu, salez, poivrez, laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent bien. Passez alors votre

potage dans une passoire à gros trous, ajoutez quelques tranches de pain émincées, laissez-les chauffer dans le bouillon et servez.

Potage aux petits oignons. — Prenez, pour quatre personnes, une poignée de petits oignons blancs, bien ronds et de même grosseur, épluchez-les, faites-les revenir légèrement dans le beurre, sans roussir, ajoutez une cuillerée à café de sucre en poudre. Quand ils seront bien dorés, versez par-dessus un litre de bouillon de légumes, salez peu, poivrez, faites bouillir un quart d'heure et versez dans la soupière sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage aux choux-fleurs. — Prenez de l'eau dans laquelle vous avez fait cuire des choux-fleurs, laissez-y quelques têtes, ajoutez un bon morceau de beurre et une pincée de persil haché menu ; salez, poivrez, si vous ne l'avez fait déjà en faisant cuire vos choux-fleurs ; laissez bouillir pendant dix minutes et versez dans la soupière.

Potage aux poireaux et aux pommes de terre. — Pour quatre personnes, prenez six beaux poireaux, épluchez-les, coupez-en le blanc très menu, en rejetant les feuilles vertes. Mettez-les dans une casserole avec un litre d'eau, deux grosses pommes de terre rouges coupées en tranches, salez, poivrez, laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent facilement. Passez alors votre potage à travers une passoire à gros trous en écrasant les légumes avec une fourchette. Ajoutez ensuite gros comme un œuf de bon beurre frais, versez dans la soupière

Potage à la purée de navets et de pommes de terre. — Epluchez et émincez deux gros oignons, faites-les roussir

dans le beurre, ajoutez ensuite dans la casserole un litre de bouillon de légumes, ou, si vous n'en avez pas, un litre d'eau froide ; d'autre part, épluchez une demi-douzaine de pommes de terre rouges, autant de navets bien blancs et bien tendres ; salez, poivrez. Quand les légumes sont presque cuits, ajoutez encore quelques tranches de pain émincées, laissez terminer la cuisson, puis passez à la passoire fine en pressant avec le pilon, faites encore jeter un bouillon et ajoutez du beurre si c'est nécessaire.

Potage au riz et aux oignons. — Coupez en menus morceaux une demi-douzaine de beaux oignons jaunes, mettez-les dans la casserole avec gros comme un œuf de beurre et faites-les revenir doucement jusqu'à ce qu'ils soient cuits et de belle couleur. Ajoutez alors une cuillerée de farine, que vous ferez roussir en tournant à la cuiller de bois. Mouillez avec de l'eau chaude, passez le potage pour enlevez les oignons ; salez, poivrez, mettez cuire du riz dans le bouillon obtenu et, quand il est bien crevé, servez tel quel.

Potage julienne maigre. — Ce potage, qu'on peut faire l'hiver, avec les légumes du moment : choux, carottes, poireaux, navets, oignons et pommes de terre, gagne beaucoup en saveur à être fait en été, alors que l'on peut disposer de tous les légumes frais, tels que petits pois, haricots verts, haricots frais écossés, pointes d'asperges, etc.

Quels que soient les légumes dont on dispose, la condition essentielle est de les émincer finement en lanières longues et minces ou en rondelles fines. On vend,

à cet effet, dans le commerce, des couteaux spéciaux, dits couteaux à julienne, qui remplissent parfaitement cet office.

Une fois les légumes ainsi préparés, on les met dans une casserole avec un fort morceau de beurre et on les y laisse suer sur un feu doux pendant quelques minutes. On verse ensuite la quantité d'eau suffisante, on sale, on poivre et on laisse cuire complètement.

La julienne se sert indifféremment avec ou sans pain, telle quelle ou en purée. Dans ce dernier cas, on écrase tous les légumes, on passe le potage à la passoire fine et on sert avec des croûtons frits.

Potage à la purée de pois cassés. — Faites cuire des pois cassés, lavés et épluchés, dans suffisamment d'eau ; assaisonnez avec sel et poivre. La cuisson terminée, écrasez vos pois et passez-les à la passoire fine, ajoutez la quantité nécessaire de bouillon de légumes, laissez bouillir quelques minutes, incorporez un gros morceau de beurre frais, versez dans la soupière. Agrémentez de quelques pois frais entiers.

Les potages aux *haricots,* aux *fèves* et aux *lentilles* se préparent de même.

Potage Saint-Germain. — Prenez des petits pois nouveaux, faites-les cuire à l'eau bouillante salée, égouttez-les, passez-les au tamis. Remettez sur le feu la purée ainsi obtenue, délayez-la avec suffisamment de bouillon de légumes, pour qu'elle ne soit pas trop épaisse. Ajoutez un bon morceau de beurre, quelques pois entiers cuits à part

ou réservés à la première cuisson, une poignée de cerfeuil haché grossièrement.

Potage Chantilly. — Faites cuire des lentilles à l'eau froide, avec un bouquet de persil, thym, laurier, sel et poivre, un gros oignon émincé. Quand les lentilles sont bien cuites, écrasez-les, passez-les au tamis. Mettez la purée ainsi obtenue dans une casserole, allongez-la avec du bouillon de légumes, tenez-la assez claire. Ajoutez une poignée de feuilles de laitue et d'oseille coupées menu, un bon morceau de beurre, laissez jeter quelques bouillons et versez dans la soupière sur des croûtons de pain passés au beurre.

Panade. — Prenez de la mie de pain de la veille, coupez-la en petits morceaux et mettez-la dans une casserole avec une quantité suffisante d'eau, poivre et sel et un bon morceau de beurre ; laissez cuire doucement en remuant de temps à autre pour que le pain n'attache pas au fond. Quand la panade est bien cuite, passez-la à la passoire fine et liez aux jaunes d'œufs au moment de servir. Quelques personnes y ajoutent aussi du lait.

Potage Parmentier. — Faites cuire dans de l'eau salée quelques grosses pommes de terre rouges bien farineuses, préalablement épluchées et coupées en quartiers. Passez-les au tamis. Mettez la purée ainsi obtenue dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et poivre, mouillez avec du lait en tournant toujours, jusqu'à ce que la purée soit assez claire ; laissez faire quelques bouillons et versez dans la soupière sur des croûtons passés au beurre.

Potage aux concombres. — Epluchez, videz de leurs graines et saupoudrez de sel quelques gros concombres blancs, pour leur faire jeter le plus possible de leur eau. Egouttez-les ensuite et faites-les sauter au beurre ; ajoutez oseille hachée et cerfeuil, mouillez avec du bouillon de légumes, salez, poivrez si c'est nécessaire, laissez bouillir quelques instants, retirez sur un coin du fourneau, faites une liaison de jaunes d'œufs, ajoutez un bon morceau de beurre et une cuillerée de crème fraîche.

Soupe à l'oignon et au fromage. — Prenez une bonne poignée d'oignons jaunes, émincez-les, faites-les revenir dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée. Mettez ensuite dans la casserole une cuillerée de farine, que vous ferez roussir en tournant à la cuiller de bois. Mouillez avec de l'eau froide, laissez ensuite jeter quelques bouillons. Disposez, d'autre part, dans votre soupière, des lits de tranches de pain émincées et de fromage de Gruyère râpé. Versez par-dessus le bouillon passé à la passoire fine, laissez la soupière couverte quelques instants et servez.

Soupe au potiron. — Prenez du potiron jaune ou de préférence du potiron vert, dit giraumon, la valeur d'un kilo pour une soupe de quatre personnes, enlevez la peau et les pépins, coupez la chair en menus morceaux, que vous placerez dans une casserole bien couverte, avec un peu de sel et deux cuillerées d'eau seulement, sur un feu très doux. Remuez au début, puis laissez cuire jusqu'à ce que votre potiron s'écrase facilement. Réduisez-le alors en purée, après avoir jeté l'eau de la cuisson, que vous remplacez par la quantité de lait nécessaire pour que la purée ne soit

pas trop épaisse. Ajoutez un morceau de beurre, une pincée de sel, une douzaine de morceaux de sucre et faites cuire en même temps des pâtes d'Italie.

On peut remplacer les pâtes par du riz, mais alors il faut faire cuire ce dernier à part.

Bouillie. — Prenez un demi-kilo de farine de gruau, que vous délayerez à froid dans une quantité suffisante de lait, en ayant soin d'éviter les grumeaux, pour que le mélange soit assez clair. Ajoutez une dizaine de morceaux de sucre, une pincée de sel fin et mettez sur le feu. Laissez bouillir pendant vingt minutes environ en remuant constamment. On peut, au lieu de farine de froment, employer du gruau d'avoine ; la bouillie ainsi obtenue est plus légère et de digestion plus facile pour les enfants et les convalescents.

Vermicelle au lait, tapioca au lait, etc. — Tous ces potages se font au lait de la même façon qu'au gras. On remplace seulement le bouillon par du lait, on sucre au lieu de saler, suivant le goût et on lie aux jaunes d'œufs avant de servir. Cette dernière opération n'est pas indispensable d'ailleurs.

Soupe au lait. — Mettez dans la casserole, préalablement humectée d'eau, un litre de lait pour quatre personnes, faites bouillir, salez ou sucrez, suivant le goût, et versez bouillant sur des tranches de pain tendre ; ajoutez, si vous le préférez, un petit morceau de bon beurre frais au moment de servir.

Soupe aux œufs filés. — Amalgamez ensemble, de façon à en faire une pâte lisse et ferme : trois cuillerées de

farine, 150 grammes de beurre frais et trois œufs entiers. Ceci pour six personnes.

D'autre part, faites bouillir un litre et demi de lait, quand il sera bouillant, retirez-le du feu, prenez une passoire à petits trous, dans laquelle vous mettez votre pâte, appuyez fort avec un pilon, de façon à faire passer la pâte à travers les trous, vous formerez ainsi de petits vermicelles, que vous laisserez tomber dans le lait bouillant. Ne remettez pas sur le feu, couvrez seulement la casserole pendant dix minutes et versez dans la soupière.

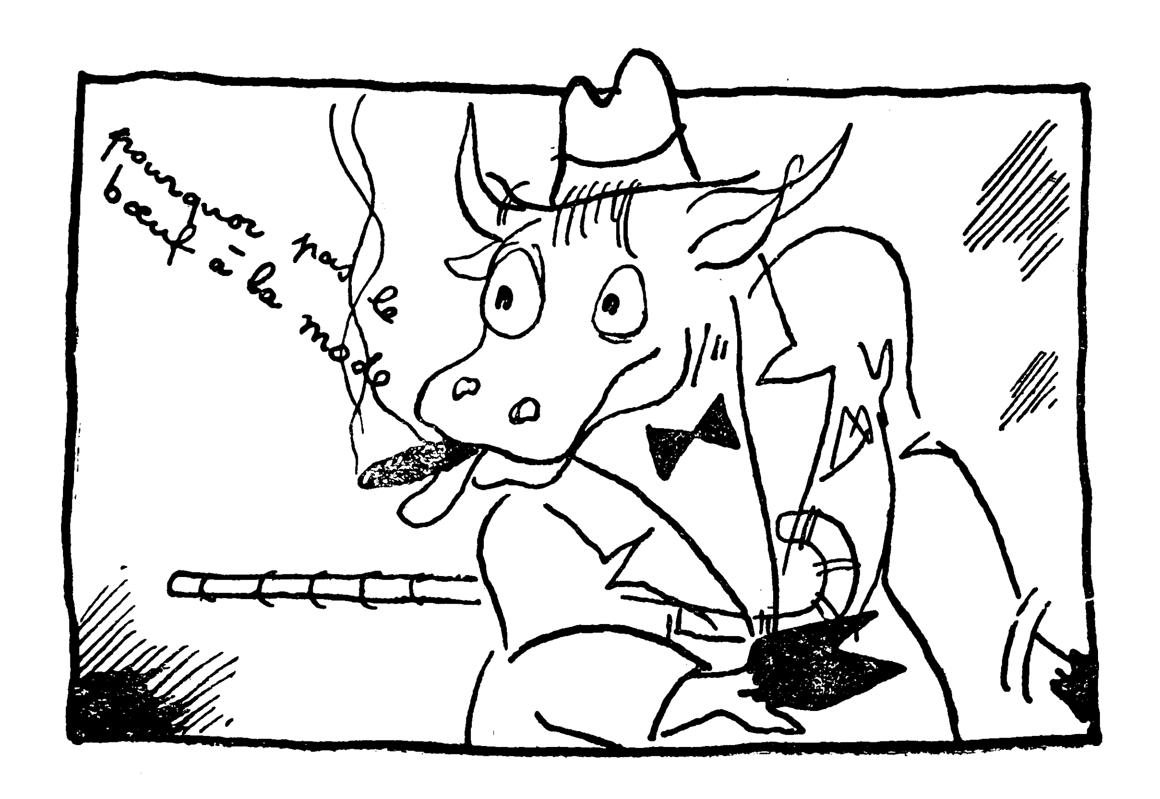
Potage au riz et au lait. — Il se prépare comme le potage au riz et aux oignons. On fait crever le riz dans le lait au lieu de le faire crever dans le bouillon. Saler et terminez par une liaison de jaunes d'œufs.

Potage au lait, poireaux et pommes de terre. — Se prépare comme le potage aux poireaux et aux pommes de terre, avec cette seule différence que l'on ajoute un tiers seulement de la quantité d'eau indiquée, les deux autres tiers étant remplacés par du lait. On obtient ainsi une soupe plus onctueuse, que beaucoup préfèrent.

Crème portugaise. — Pour quatre couverts : tomates, 500 grammes ; riz, 80 grammes ; beurre, 100 grammes ; lard maigre, 50 grammes ; oignon, 50 grammes ; carotte, 50 grammes ; ail, une demi-gousse ; consommé blanc, 8 décilitres ; sel, poivre, sucre, thym, laurier. Faire fondre dans une casserole, avec 25 grammes de beurre, une mirepoix composée de l'oignon, de la carotte et du lard coupés en petits dés ; ajouter aux trois quarts de la cuisson, un peu de thym et de laurier fragmentés. Dès que la mirepoix est bien cuite, mettre dans la casserole les tomates, par-

tagées par moitiés, épépinées et grossièrement hachées. Assaisonner, ajouter l'ail écrasé, une pincée de sucre et faire bouillir. Ajouter le riz (sauf une forte cuillerée réservée pour la garniture), mouiller avec les deux tiers du consommé. Faire bouillir, mélanger et cuire à couvert, sur le coin du fourneau. Passer la purée à l'étamine, la remettre dans la casserole (nettoyée) et l'éclaircir au point voulu, en la mouillant avec le restant du consommé. Faire bouillir en remuant, rectifier l'assaisonnement et ajouter, hors du feu, le restant du beurre. Garnir avec le riz réservé poché à l'eau salée, ou au consommé, et servir.





le bœuf

Le Bœuf bouilli. — Le Pct-au-feu. — De la marmite où vous avez placé et fait cuire un morceau de bœuf, quelques poireaux, des carottes, des navets, quelques brins de céleri en branches, après avoir retiré les os, vous retirez la pièce de viande, que vous déficelez soigneusement. Vous la mettez alors sur un plat long, chaud ; vous la coupez en tranches, en ayant soin de ne pas tout découper de suite, puis vous garnissez le plat des carottes, navets, poireaux qui sont dans la marmite. Vous pouvez, pour en faire un plat plus complet, avoir fait blanchir un beau chou que vous servez en même temps, mais à part, entouré de

pommes de terre à la vapeur. Une sauce tomate bien relevée est un agréable complément, ainsi qu'un ravier de petits cornichons et oignons au vinaigre — et la moutarde sera, du tout, l'indispensable condiment.

Salade de bœuf bouilli. — Parez votre bouilli froid avec soin, supprimez peau, os, tendons, gras. Coupez-le en tranches minces. Mettez-le dans un saladier, avec huile, vinaigre, sel et poivre, cerfeuil, pimprenelle, estragon, cornichons hachés. Remuez comme une salade — et décorez avec des jaunes et des blancs d'œufs durs alternés avec des filets d'anchois ou de harengs.

Vous pouvez aussi présenter le bouilli froid en tranches sur un plat qui sera garni de monticules de salades de pommes de terre, de tomates fraîches, coupées en morceaux, de concombres, alternant avec des demi-œufs durs, et servir en même temps une sauce mayonnaise, ou une vinaigrette bien agrémentée.

Bœuf bouilli au gratin. — Disposez dans un plat à gratin, bien beurré, une bonne couche de chapelure blonde, des tranches de bœuf de desserte coupées très minces, salez, poivrez, ajoutez une pincée de persil haché et d'épices. Recouvrez avec de la chapelure et quelques petits morceaux de beurre de place en place. Faites gratiner et servez croustillant.

Bœuf bouilli en grillade. — Faites revenir dans la poêle des petits lardons gras ; quand ils auront pris une belle couleur, placez vos tranches de bœuf bouilli, mouillez avec un demi-verre de bouillon, laissez cuire un quart d'heure à casserole découverte, en remuant et retournant de temps en temps. Ajoutez un filet de vinaigre au moment de servir.

Bœuf bouilli en hachis. — Hachez ensemble, en mêlant bien, du bœuf bouilli de desserte, quantité égale de chair à saucisses, deux oignons et une poignée de persil ; salez et poivrez. D'autre part, faites fondre dans la casserole, pour un kilo de hachis, 125 grammes de beurre manié de farine ; mettez votre hachis dans la sauce ainsi obtenue, de façon à faire une pâte assez ferme ; mouillez (seulement si c'est nécessaire) avec un peu de bouillon. Ceci fait, disposez le hachis dans une casserole, assaisonnez et faites sauter quelques minutes sur le feu, puis beurrez bien un plat à gratin, versez-y le hachis, égalisez-le bien avec une cuiller de bois, recouvrez-le de purée de pommes de terre et de chapelure blonde parsemée de quelques petits morceaux de beurre. Mettez au four — et laissez gratiner.

Bœuf bouilli en boulettes. — Opérez exactement comme pour le bœuf en hachis ci-dessus. Tenez la pâte un peu plus ferme, en y ajoutant trois œufs entiers. Formez-en des boulettes de la grosseur d'un œuf, que vous roulerez dans l'œuf battu et dans la farine et recouvrirez de chapelure. D'autre part, faites chauffer de la graisse à friture ; quand elle commencera à fumer, laissez-y glisser avec soin les boulettes pour éviter de les briser, retournez-les de temps en temps. Quand elles auront pris belle couleur, sortez-les avec l'écumoire, égouttez-les et dressez-les sur un plat, entremêlées de persil frit, en branches.

Bœuf à la mode. — Prenez un morceau de culotte ou de tranche, un kilo environ pour quatre personnes, piquez-le en travers avec du lard gras assaisonné de sel, poivre, épices et persil haché. Mettez quelques couennes de lard dans le fond d'une cocotte en fonte, le poil en dessous,

placez votre morceau de bœuf par-dessus, avec oignons, carottes, bouquet garni et un pied de veau fendu en deux. Mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin blanc, une cuillerée d'eau-de-vie, salez, poivrez, laissez mijoter cinq heures au moins à feu très doux, la cocotte bien fermée, jusqu'à ce que la sauce soit tombée en glace.

Au bout de ce temps, retirez le bœuf, dressez-le sur un plat, entourez-le des carottes, coupées en tranches minces, et versez par-dessus le jus de la cuisson, dégraissé et passé.

Culotte de bœuf braisée au four. — Prenez un morceau de culotte, préparez-le, lardez-le comme pour un bœuf à la mode, mettez-le dans une braisière, avec sel, poivre, épices, bouquet garni, mouillez avec deux verres de vin blanc et une cuillerée d'eau-de-vie, assujettissez bien le couvercle de la braisière, au besoin lutez-le avec un peu de pâte pour en assurer la fermeture hermétique et placez dans le four.

Au bout de cinq à six heures de cuisson, sortez la pièce, dressez-la sur un plat et nappez-la avec la sauce dégraissée et passée.

Filet de bœuf braisé à l'italienne. — Préparez et faites cuire un morceau de filet de bœuf, comme pour la culotte braisée. D'autre part, faites une sauce avec du jus de viande ou du bouillon, dans lequel vous jetez une poignée de grains de raisins noirs bien mûrs et que vous passez ensuite à l'étamine après cuisson et réduction d'un tiers. Versez cette sauce sur votre filet saupoudré, au préalable, de raifort râpé. Servez.

Entrecôte grillé maître d'hôtel. — Prenez un entrecôte, parez-le en enlevant l'excédent de gras, aplatissez-le sans déchirer la viande, faites cuire doucement sur le gril, salez, poivrez. Servez avec une sauce maître d'hôtel.

L'entrecôte se sert également comme le beefsteak, avec des pommes de terre frites, du cresson, une sauce aux cornichons, une sauce bordelaise, une sauce béarnaise.

Entrecôte au jus. — Prenez et parez un entrecôte comme il est dit ci-dessus, mais sans l'aplatir. Placez-le dans une casserole et faites-le revenir dans le beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Mouillez avec un demi-verre de bouillon, salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni et terminez la cuisson à casserole couverte sur un feu doux.

Restes de bœuf aux choux. — Prenez un quart de lard maigre, coupez-le en petits morceaux de l'épaisseur et de la longueur du petit doigt ; faites jaunir ces morceaux de lard dans du beurre chaud, puis retirez-les et ajouter une bonne cuillerée de farine que vous remuez et laissez roussir avec le beurre. Lorsque la farine a pris une teinte brune pas trop foncée, ajoutez un verre d'eau, sel, poivre, un bouquet de persil, thym et laurier, un oignon coupé en lames minces, le morceau de bœuf qui vous reste et que vous laissez entier, puis un chou nettoyé, lavé et coupé en quatre (chou de Milan ou chou blanc).

Laissez une heure et demie sur le feu jusqu'à ce que le chou soit bien cuit. Servez alors le bœuf sur un plat creux ; entourez-le de lard et de choux et arrosez-le avec la sauce en ayant soin d'ôter le bouquet. Si la sauce était un peu claire, il faudrait l'épaissir avec un peu de fécule et laisser bouillir un instant. Eclaircir, si nécessaire, avec un peu d'eau ou de bouillon.

Châteaubriant sauce béarnaise. — Coupez dans un filet de bœuf un beefsteak épais de quatre à cinq centimètres et non aplati, faites-le griller avec soin sur un feu

doux, sans le saler, car le jus s'échapperait. Passez-le à l'huile, à l'aide d'un pinceau, sur toute sa surface. Quand il est suffisamment cuit, dressez-le au centre d'un plat, arrosé de son jus, et mettez un gros morceau de beurre frais, persillé, dessus. Garnissez le plat, aux extrémités, de bouquets de cresson.

Servez avec une sauce béarnaise et un légumier de pommes de terre noisettes sautées, soufflées, ou pont-neuf.

Beefsteak au naturel. — Coupez dans le filet ou dans la tranche des tranches épaisses d'un doigt, aplatissez-les, parez-les en rond, faites-les cuire sur le gril en les assaisonnant seulement à la fin de la cuisson.

Placez au centre d'un plat un morceau de beurre frais manié de persil haché, disposez vos beefsteaks en couronne par-dessus avec le jus de la cuisson.

Les *beefsteaks aux pommes* et *au cresson* se préparent et se servent de même, sauf que l'on garnit le plat de pommes de terre frites ou de cresson au naturel.

Rognon de bœuf sauté au vin blanc. — Le rognon de bœuf demande à être fendu en quatre, privé de toutes ses parties grasses et dures et coupé ensuite en tranches minces. Ceci fait, on le fait sauter dans le beurre à feu vif, on le saupoudre de farine, sel et poivre et on mouille d'un verre de bouillon et d'autant de vin blanc. Au bout de quelques minutes, il est cuit. On le retire et on dresse les morceaux sur un plat. On ajoute alors à la sauce des champignons blanchis à l'eau bouillante, une pincée de persil haché et un petit morceau de beurre frais. On laisse chauffer sans bouillir et l'on verse sur les morceaux de rognon.

Rognon de bœuf sauté sauce Madère. — Il se prépare exactement comme le précédent, sauf que l'on remplace le bouillon par un demi-verre d'eau-de-vie et le vin blanc par du Madère.

Langue de bœuf braisée. — Prenez une langue de bœuf, enlevez-en le cornet et toutes les parties grasses et dures ; blanchissez-la à l'eau bouillante, laissez-la bien dégorger et enlevez-en la peau. Piquez-la ensuite avec de gros lardons assaisonnés. Prenez une casserole avec lard gras, lames de jambon, oignons et carottes coupés en tranches, placez la langue par-dessus, salez, poivrez, mouillez avec un grand verre de bouillon, autant de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie ; ajoutez un bouquet garni. Couvrez hermétiquement la casserole et laissez cuire à feu doux pendant trois heures au moins. Au bout de ce temps, sortez la langue, dressez-la en couronne sur un plat rond, posez par-dessus les tranches de lard et de jambon, arrosez avec la cuisson dégraissée et passée à l'étamine.

On peut aussi servir la langue braisée sur un plat garni d'une purée de pois cassés, de pommes de terre, de chicorée, d'épinards, etc.

Langue de bœuf à l'écarlate. — Parez, blanchissez et dépouillez une langue comme il a été dit à la recette précédente, mettez-la ensuite dans une terrine de terre vernissée après l'avoir bien roulée dans du sel gris mélangé d'un peu de salpêtre. Répétez cette opération tous les jours pendant une semaine, en ajoutant du sel à chaque fois jusqu'à ce qu'il se forme une saumure dans laquelle trempera la langue tout entière. Garnissez entre temps la terrine avec du thym, du laurier, du poivre en grains, des épices, quelques grains de genièvre et des clous de girofle.

Au bout d'une dizaine de jours, retirez-la de la saumure, lavez-la à l'eau fraîche et mettez-la cuire dans une marmite d'eau bouillante, pendant six ou sept heures, avec thym, laurier et oignons piqués de girofle. Laissez refroidir dans l'eau de la cuisson, égouttez et servez.

Si vous disposez d'une cheminée à feu de bois, vous pourrez fumer la langue au sortir de la saumure, en l'enfermant dans un boyau de bœuf bien lavé et fermé des deux bouts. Cuisez de même que ci-dessus et servez-la comme hors-d'œuvre froid, coupée en tranches minces, ou comme plat froid garni de gelée et avec une salade.

Queue de bœuf en hochepot. — Coupez une queue de bœuf en morceaux, faites-la cuire pendant quatre ou cinq heures dans le bouillon, avec carottes, oignons, panais, chou, navets, bouquet garni, sel et poivre. Quand la cuisson est terminée, dégraissez votre bouillon, servez-vous-en pour faire un roux avec lequel vous lierez la sauce que vous verserez sur la viande disposée sur un plat avec quelques-uns des légumes de la cuisson.

Bitokes à la crème. — Les bitokes désignent des beefsteaks hachés. Hachez assez fin 500 grammes de rumsteak ou faux filet, assaisonnez de sel, poivre, oignons hachés cuits au beurre, 50 grammes de beurre mou mais pas fondu, et lorsque le tout est bien trituré, formez six ou sept boulettes que vous aplatissez en beefsteaks. Faites cuire au beurre, à la casserole ; relevez-les sur le plat un peu saignants en versant dans le fond de cuisson cinq ou six cuillerées de crème épaisse, un demi-jus de citron ; faites réduire un instant et versez sur les bitokes que vous accompagnerez de pommes de terre en purée ou d'un autre légume.

Queue de bœuf à la Sainte-Menehould. — Prenez la queue entière ou coupée en deux ou trois tronçons, faites-la cuire comme il est dit ci-dessus. Trempez-la ensuite dans du beurre fondu, panez-la avec de la chapelure blonde et faites-la griller de belle couleur. Prenez un peu du bouillon de la cuisson, laissez-le réduire et servez-vous-en pour mouiller un roux blond qui servira de sauce et que vous verserez sur la viande dressée dans un plat.

Gras-double gratin à la provençale. — Il est préférable d'acheter le gras-double ou tripes tout préparé, chez les marchands d'abats. Sinon, il importe de le nettoyer, le gratter et le blanchir avec soin, à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement propre.

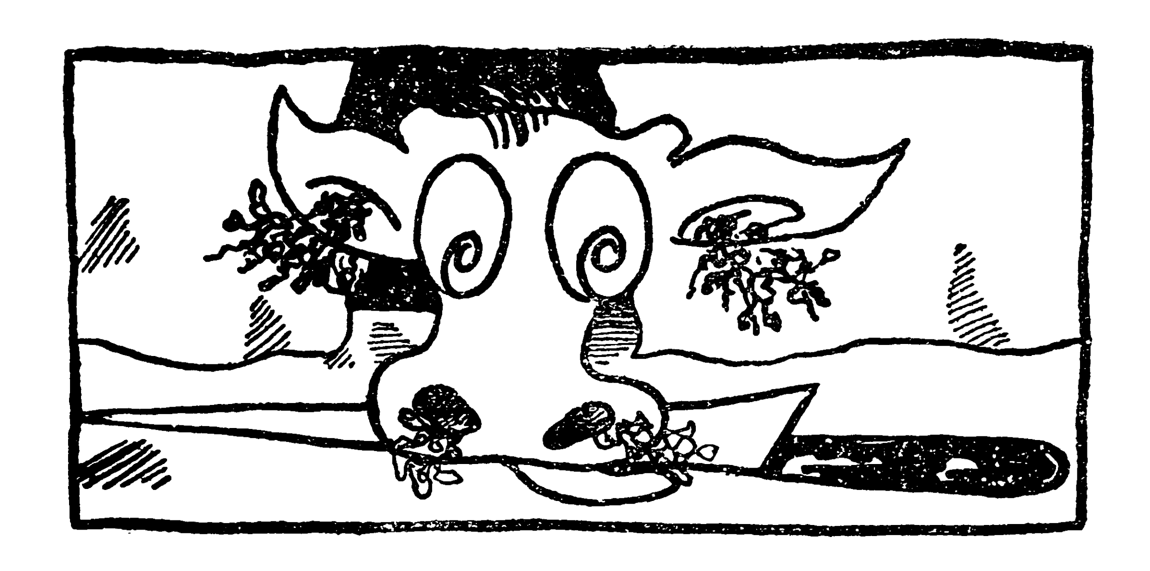
Les tripes parfaitement nettoyées et dégorgées vingt-quatre heures dans l'eau froide, coupez-les par morceaux, mettez-les dans une marmite en terre avec du bouillon, ajoutez un pied de veau fendu en deux, un bon verre de vin blanc, bouquet garni, deux ou trois oignons piqués de girofle, épices, un zeste de citron coupé en tranches. Fermez hermétiquement la marmite et laissez cuire pendant six heures au moins.

Au bout de ce temps, le gras-double doit être cuit, sortez-le de sa cuisson, égouttez-le. D'autre part, beurrez un plat creux en terre à feu, disposez-y des morceaux de gras-double, versez par-dessus deux cuillerées de bonne huile d'olive, couvrez de chapelure blonde ou de persil haché très fin avec une gousse d'ail également hachée. Disposez ensuite un autre lit de gras-double que vous traiterez de la même manière et ainsi de suite pour terminer par un lit de chapelure et de persil haché, sur lequel vous verserez à nouveau une ou deux cuillerées d'huile d'olive. Couvrez le plat avec le four de campagne garni de braises

chaudes et mettez sur le feu pour gratiner dessus et dessous. Servez dans le plat de la cuisson, en accompagnant d'un citron.

Gras-double à la poulette. — Le gras-double étant préparé et cuit comme il est dit pour le gras-double à la provençale, coupez en petits carrés, que vous mettez dans une casserole couverte, avec un bon morceau de beurre, des champignons épluchés et blanchis à l'eau bouillante ; assaisonnez avec sel, poivre, muscade, persil haché, thym et laurier ; faites bouillir une demi-heure. Ensuite, laissez réduire un peu la sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs, en dehors du feu, ajoutez le jus d'un citron et servez.





le veau

Carré de veau à la Montglas. — Prenez un carré de veau, bardez-le de lard gras assaisonné, mettez-le dans une braisière foncée de bardes de lard ; ajoutez par-dessus oignons et carottes coupés en tranches minces, bouquet garni, sel et poivre ; mouillez à hauteur avec du bon vin blanc et laissez cuire à casserole couverte. La cuisson terminée, passez la sauce, liez-la avec un peu de fécule et servez avec la viande.

Carré de veau à la bourgeoise. — Prenez, parez et lardez un carré de veau comme il est dit pour le carré de veau à la Montglas, cuisez de même, mouillez avec du bouillon, ajoutez un petit verre d'eau-de-vie et laissez cuire à petit feu, à casserole couverte. La cuisson terminée, dressez le carré sur un plat, dégraissez la sauce et versez-la par-dessus.

Carré de veau à l'oseille. — Prenez, parez et lardez un carré de veau comme dans le carré de veau à la Montglas, cuisez-le dans une braisière foncée de lard de poitrine et de jambon coupé en dés, ajoutez carottes, oignons coupés en tranches, bouquet garni, sel et poivre, mouillez à hauteur avec du consommé et un petit verre d'eau-de-vie, recouvrez de bardes de lard et laissez cuire deux heures à petit feu, à casserole couverte.

La cuisson terminée, retirez la viande et remettez-la dans une autre casserole avec le jus de la cuisson passé et dégraissé. Laissez-la revenir jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée et dressez sur un plat garni d'une purée d'oseille arrosée avec le jus de la cuisson.

Le carré de veau cuit dans son jus peut se servir également sur une purée de pois cassés, une purée d'épinards, une purée de chicorée, etc., ou entouré de laitues braisées, d'oignons glacés, de carottes.

Noix de veau à l'oseille. — Prenez et parez une noix de veau, faites-la cuire dans une braisière, comme le carré de veau à l'oseille, et servez-le de même sur une purée d'oseille, en arrosant avec le jus de la cuisson.

Tendrons de veau à la bourgeoise. — Prenez un morceau de poitrine de veau, parez-le en supprimant la peau et les os, coupez-le en petits morceaux carrés que vous ferez revenir à la casserole. Quand ils seront liés à point, mouillez avec du bouillon additionné d'un petit verre d'eau-de-vie, salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni, une dizaine de carottes et de navets tournés, quelques petits oignons. Laissez cuire deux heures environ, à feu doux, puis dressez en couronne sur un plat rond, les légumes au milieu, sauf les oignons, masquez avec la sauce dégraissée et épaissie au moyen d'un peu de fécule.

Tendrons de veau aux petits pois. — Préparez exactement comme les tendrons de veau à la bourgeoise, sauf que vous ne mettez pas d'autres légumes que quelques oignons. Une demi-heure avant de servir, enlevez les oignons et le bouquet, mettez des petits pois frais et laissez terminer la cuisson, à casserole découverte pour empêcher les pois de noircir. Dressez sur plat rond, chaud, les morceaux de viande en couronne, les petits pois au milieu, le jus de la cuisson, dégraissé et passé, par-dessus.

Tendrons de veau à la Marengo. — Prenez de la poitrine de veau, coupez-la en petits carrés que vous ferez revenir dans le beurre à la casserole. Quand ils auront pris couleur, saupoudrez-les d'un peu de farine, tournez à la cuiller de bois, mouillez avec moitié bouillon, moitié vin blanc, ajoutez échalotes et ail, champignons, persil, le tout haché très fin; bouquet garni, petits oignons, sel, poivre et épices, ainsi que quelques cuillerées de sauce tomate préparée à part. Laissez terminer la cuisson à casserole couverte. Dressez ensuite la viande sur un plat rond, liez la sauce avec un peu de fécule et versez-en par-dessus.

Poitrine de veau farcie. — Entre les côtes et la chair d'une poitrine de veau, glissez une farce composée comme suit : lard gras râpé, mie de pain rassis trempée dans du lait, échalotes, ail, persil, civette, champignons et persil hachés, le tout amalgamé avec deux jaunes d'œufs crus. Fermez bien les bouts pour éviter que la farce ne s'échappe et placez la poitrine ainsi préparée dans une braisière préalablement foncée de bardes de lard, de tranches de jambon, d'oignons et de carottes coupées en rondelles, salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni, mouillez à hauteur avec moitié vin blanc, moitié bouillon ; laissez cuire deux ou trois heures, en arrosant souvent.

La cuisson terminée, dressez la viande sur un plat préalablement garni d'une purée de légumes, oignons, chicorée, épinards, oseille, etc. Arrosez avec le jus de la cuisson, passé, dégraissé et lié avec un peu de fécule.

Poitrine de veau à la poulette. — Prenez de la poitrine de veau, coupez-la en petits morceaux que vous ferez dégorger dans l'eau fraîche et ensuite blanchir à l'eau bouillante. Egouttez-les, mettez-les dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre un bon morceau de beurre manié de farine, mouillez avec du bouillon, ajoutez poivre, sel, persil haché. Laissez chauffer, sans bouillir, la viande dans cette sauce, que vous lierez en dehors du feu avec trois jaunes d'œufs. Au moment de servir, ajoutez un filet de vinaigre ou le jus d'un citron.

Blanquette de veau. — La blanquette de veau n'est autre chose que la poitrine de veau à la poulette. On peut la préparer avec du rôti de veau de desserte. Si donc il vous reste du veau de la veille, coupez-le en carrés, après en avoir supprimé soigneusement les nerfs et les peaux. Faites fondre du beurre dans une casserole, sans le laisser roussir, délayez-y de la farine pour l'épaissir, ajoutez sel, poivre, persil haché, en tournant toujours à la cuiller de bois, mouillez avec du bouillon ; si la sauce est trop claire, ajoutez une pincée de fécule, placez vos morceaux de veau et laissez-les simplement chauffer dans la casserole, sans bouillir. Au moment de servir, tirez la casserole sur le coin du fourneau, faites une liaison aux jaunes d'œufs, ajoutez le jus d'un citron et incorporez 100 grammes de crème fraîche. Remuez. Servez avec un plat de riz blanc cuit au gras.

La blanquette se fait aussi généralement en utilisant de la poitrine de veau, pour moitié, des tendrons de veau et

du palet pour un quart de chaque. Cette proportion est économique.

Longe de veau à l'étouffée. — Prenez une longe de veau, désossez-la et parez-la en lui donnant une forme longue. Piquez le dessus de lard gras très fin, garnissez l'intérieur de sel et poivre en quantité suffisante. Ficelez, faites prendre couleur des deux côtés. Foncez une casserole avec des bardes de lard gras et quelques morceaux de maigre de jambon, mettez un papier beurré sur la casserole, le couvercle par-dessus et laissez cuire de trois à quatre heures et même davantage, suivant la grosseur du morceau de viande employé. Au bout de ce temps, dressez la longe sur un plat, disposez autour les tranches de jambon et les bardes de lard, arrosez avec le jus de la cuisson et servez.

Quasi de veau à la bourgeoise. — Prenez un morceau de cuissot ou quasi de veau, faites-le revenir, après l'avoir paré avec soin, mettez-le ensuite dans une casserole, avec beurre, oignons, carottes, bouquet garni, sel et poivre. Mouillez à hauteur avec du bouillon, laissez mijoter pendant deux heures au moins, à petit feu, et servez sur un plat rond, les légumes rangés tout autour.

Quasi de veau aux champignons. — Prenez, parez et faites revenir à la casserole, un morceau de quasi. Placez-le dans une casserole, avec un peu de bouillon, sel, poivre, bouquet garni. Laissez cuire pendant deux ou trois heures, suivant la grosseur. Retirez ensuite la viande et liez la sauce avec un peu de fécule, si c'est nécessaire. D'autre part, faites jaunir dans le beurre quelques petits oignons, mouillez avec une ou deux cuillerées de bouillon, un demi-verre de vin blanc, ajoutez des champignons tournés et

blanchis à l'eau bouillante. Laissez mijoter et servez les légumes autour du quasi, la sauce par-dessus.

Epaule de veau à la bourgeoise. — Désossez complètement une épaule de veau, aplatissez-la, garnissez l'intérieur de sel, joignez-y des épices, roulez-la, ficelez-la. Faites-lui prendre couleur dans le beurre. Mouillez ensuite avec un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc, un cuillerée d'eau-de-vie. Ajoutez un bouquet garni que vous retirerez au bout d'une heure de cuisson à feu doux. Placez la casserole sur le feu ; finissez de cuire, avec feu dessus et dessous, jusqu'à ce que la sauce soit très réduite et tombée en glace. Déficelez l'épaule, dressez-la sur un plat et versez par-dessus la sauce qui doit être très courte.

Epaule de veau farcie. — On la prépare exactement comme l'épaule de veau à la bourgeoise, sauf que l'on ajoute dans l'intérieur, avant de la rouler, une farce composée de chair à saucisses, mie de pain trempée, sel, poivre et épices, un peu d'oignon haché, suivant le goût. On cuit et sert de même.

Emincé de veau aux champignons. — Prenez de la rouelle de veau, coupez-la en tranches très minces. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, du sel, du poivre, des ciboules et des échalotes, du persil haché très fin, des champignons blanchis et coupés menu et des fines herbes. Placez par-dessus une couche de tranches de rouelle, puis une pincée de fines herbes et de champignons coupés et ainsi de suite, en terminant par un lit de viande. Recouvrez avec des bardes de lard gras, arrosez avec un verre de bon vin blanc et un demi-verre de bouillon. Laissez mijoter ainsi pendant deux heures, la casserole bien

couverte. Servez en dressant les tranches de rouelle sur un plat, la sauce par-dessus, bien dégraissée.

Fricandeau de veau à l'oseille. — Piquez de petits lardons un côté de tranche de rouelle épaisse de cinq centimètres environ. Mettez-la cuire pendant quatre ou cinq heures, avec oignons, carottes, bouquet garni, sel et poivre. Mouillez avec moitié eau, moitié bouillon.

Au bout de ce temps, sortez la viande de la casserole, passez et dégraissez votre sauce, laissez-la réduire, liez-la avec un peu de fécule, colorez-la au besoin. Quand elle est bien liée et réduite, remettez la viande dedans et laissez-la glacer.

Dressez le fricandeau sur plat garni d'une purée d'oseille ; arrosez avec la sauce que vous avez détachée de la casserole au moyen d'un peu de bouillon.

Côtelettes de veau panées et grillées. — Parez les côtelettes, saupoudrez-les de poivre et sel, trempez-les dans le beurre fondu et panez-les avec de la chapelure blonde. Faites-les griller, servez-les avec une garniture de pommes sautées et envoyez à part une sauce piquante ou une sauce aux cornichons.

Côtelettes de veau glacées. — Parez des côtelettes, lardez-les légèrement de lard gras assaisonné, faites-les revenir dans le beurre, mouillez ensuite avec du bouillon, ajoutez carottes, oignons coupés en tranches, sel, poivre, un morceau de jarret de veau et laissez la cuisson à petit feu, à casserole couverte.

Retirez les côtelettes lorsqu'elles seront cuites, passez la sauce, faites-la réduire en glace et nappez-en le plat.

Veau à la casserole sauce Médicis. — Faites cuire du veau à la casserole en morceaux détaillés. D'autre part,

faites cuire du foie de veau à la poêle. Ecrasez-le et mouillez d'un peu de bouillon et d'un verre de vin rouge. Salez, poivrez, et faites réduire. Pour terminer, pressez un jus d'orange et incorporez le zeste, finement râpé, de l'orange et d'un citron. Liez d'un jaune d'œuf. Passez au tamis large. Ceci sera la sauce exquise des morceaux de veau déjà cuits. Vous les napperez de cette sauce et ferez accompagner le plat d'une purée de flageolets ou de navets glacés.

Ris de veau à la poulette. — Prenez un beau ris de veau, pour quatre personnes, faites-le dégorger soigneusement dans de l'eau tiède changée plusieurs fois, puis faites-le blanchir dans l'eau bouillante salée. Piquez-le avec des lardons fins et faites-le revenir légèrement à la casserole. Mouillez ensuite avec un verre de bouillon, ajoutez des champignons cuits à part, salez, poivrez, laissez réduire un peu la sauce, sur feu doux. Liez aux jaunes d'œufs, en dehors du feu, parsemez de persil haché très menu et servez, après avoir ajouté le jus d'un citron.

Ris de veau à l'oseille. — Les ris étant préparés et cuits comme les ris de veau à la poulette, dressez-les sur une purée d'oseille et versez par-dessus la sauce non liée, mais seulement passée et un peu réduite, si c'est nécessaire.

Les ris de veau ainsi préparés peuvent se servir soit sur une purée d'épinards, de chicorée, soit avec une garniture financière ou jardinière.

Cervelle de veau au beurre noir. — Faites dégorger une cercelle dans l'eau tiède, puis blanchissez-la à l'eau

bouillante, comme il a été dit pour les ris de veau à la poulette. Débarrassez-la bien du sang et de toutes les peaux qui l'enveloppent. Mettez-la cuire ensuite dans un blanc pendant dix minutes ou un quart d'heure. Quand elle est bien blanche, retirez-la, égouttez-la, dressez-la dans un plat creux et arrosez-la avec une sauce au beurre noir, bien assaisonnée et relevée d'un filet de vinaigre. Servez très chaud.

Cervelle de veau à la vinaigrette. — Faites dégorger et blanchir une cervelle de veau, comme il a été dit ci-dessus, cuisez-la dans un blanc pendant dix à quinze minutes. Egouttez-la et servez-la sur un plat, en accompagnant d'un huilier et de petits tas de persil, cerfeuil et oignon hachés, disposés en bouquets et alternés tout autour.

Langue de veau braisée. — Opérez comme il a été dit pour la langue de bœuf braisée. La cuisson demande cependant beaucoup moins de temps.

On prépare la langue de veau comme celle du bœuf.

Rognons de veau maître d'hôtel. — Prenez des rognons de veau, apprêtez-les comme il a été dit pour le rognon de bœuf, arrosez-les avec du beurre fondu, salez, poivrez, passez-les à la chapelure blonde et faites-les griller sur feu doux. La cuisson terminée, dressez-les dans un plat chaud avec une sauce maître d'hôtel.

Fraise de veau frite. — Prenez une fraise de veau, laissez-la dégorger pendant au moins trois heures dans de l'eau fraîche, que vous changerez plusieurs fois. Raclez-la et nettoyez-la soigneusement, puis blanchissez-la dans de

l'eau aiguisée de vinaigre. Remettez-la dans l'eau fraîche pour la raffermir, puis égouttez-la.

Cela fait, faites-la cuire deux heures à petit feu dans une casserole pleine d'eau, avec oignons, carottes, bouquet garni, sel, poivre, une gousse d'ail et un verre de vinaigre. La cuisson terminée, retirez et égouttez la fraise, coupez-la par morceaux égaux, que vous tremperez dans une pâte à frire et que vous plongerez ensuite dans la friture bouillante. Quand ils auront pris une belle couleur, vous les dresserez en pyramide dans un plat chaud, en intercalant dans les vides des branches de persil frit.

Fraise de veau à la vinaigrette. — La fraise étant apprêtée, blanchie et cuite comme il est dit ci-dessus, mettez-la entière dans un plat chaud et servez, après avoir disposé tout autour des petits tas de persil, oignon, cerfeuil et fines herbes hachés menu et en accompagnant d'un huilier.

Foie de veau sauté. — Prenez du foie de veau bien nettoyé de toutes les parties dures; coupez-les en tranches et mettez celles-ci dans la poêle à feu vif, avec persil, échalotes et ciboule hachées et un bon morceau de beurre. Laissez sauter, ajoutez une cuillerée de farine, tournez, puis mouillez avec du vin blanc ou rouge, assaisonnez de sel et poivre, laissez bouillir quelques minutes et servez avec des pommes de terre sautées ou frites.

Foie de veau au gratin. — Coupez des tranches de foie de l'épaisseur d'un doigt. Faites-les revenir avec une cuillerée de graisse de veau. Retirez-les, garnissez-les sur un côté avec la farce suivante : 100 grammes de lard, 100 grammes de jambon, 50 grammes de pain humecté, deux échalotes, ail, persil, sel, poivre, deux œufs battus.

Lorsque les tranches sont tartinées de cette farce, saupoudrez-les de mie de pain. Remettez au sautoir. Arrosez de bon jus. Passez au four jusqu'à ce que la couleur soit devenue dorée. Mettez sur un plat les tranches de foie et faites réduire la sauce dans laquelle vous aurez mêlé un demi-verre de vin blanc.

Foie de veau à la bourgeoise. — Prenez et parez un beau foie, lardez-le de gros lardons gras assaisonnés. Foncez une braisière avec du lard gras, placez le foie par-dessus, garnissez avec oignons et carottes coupées en tranches, bouquet garni, sel, poivre, épices, une gousse d'ail, une pincée de fines herbes hachées. Mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, faites cuire doucement à casserole couverte. La cuisson terminée, enlevez le foie, dressez-le sur un plat chaud ; dégraissez et passez la sauce, épaississez-la avec un peu de farine, en faisant un roux blond. Versez cette sauce sur le foie et servez.

Foie de veau à l'italienne. — Prenez du foie de veau coupé en tranches très minces, des champignons, ciboules, persil, échalotes hachés très fin ; disposez dans le fond d'une casserole bien beurrée une couche de tranches de foie, une couche d'assaisonnement, répandez sur chacun sel, poivre et épices et fines herbes hachées, alternez ainsi jusqu'à la fin, puis couvrez hermétiquement la casserole et laissez cuire une heure à petit feu. La cuisson terminée, sortez le foie, liez la sauce, préalablement un peu réduite, avec un bon morceau de beurre et un peu de farine ou de fécule. Remettez ensuite le foie pour le réchauffer, ajoutez encore un peu de jus de citron et servez le tout dans un plat chaud.

Foie de veau rôti. — Prendre un kilogramme de foie de veau. Le piquer de gros lardons comme un bœuf à la mode, l'assaisonner de sel et de poivre et le mettre mariner deux heures à l'avance dans un verre de vin blanc, deux cuillerées d'huile, oignon et échalote émincés, queues de persil, thym ou laurier. Retourner le morceau de temps en temps dans la marinade. Ensuite le débarrasser des ingrédients de la marinade, l'éponger à fond, l'envelopper de crépine de porc et fixer celle-ci par quelques tours de ficelle. Pour rôtir, avoir soin de placer le morceau sur une petite grille, ainsi que cela se fait pour tout rôti au four. Arroser de beurre fondu ou de graisse et cuire au four de chaleur moyenne (la cuisson doit se faire lentement et demande trois quarts d'heure). Au cours de la cuisson, retourner et badigeonner le morceau de graisse ou de beurre.

Le foie rôti peut se servir avec une purée d'oignons, une purée de céleri, une sauce italienne.

Côtelettes de veau au jus. — Prenez, parez et faites revenir vos côtelettes dans le beurre, salez, poivrez. Quand elles ont pris une belle couleur, mouillez-les avec un peu de bon bouillon ou du consommé chaud. Laissez terminer la cuisson à casserole découverte, pour réduire la sauce. Disposez les côtelettes en couronne sur un plat, avec une papillote à chaque manche, masquez-les avec la sauce.

Les côtelettes de veau peuvent aussi se servir sur une *purée d'oignons, d'oseille, de chicorée, d'épinards.*

Côtelettes de veau à la milanaise. — Opérez comme pour les côtelettes de veau au jus. Faites-les cuire ensuite dans un plat à sauter, jusqu'à obtention d'une belle

couleur dorée. Dressez-les ensuite, la cuisson terminée, en couronne, sur un plat rond et versez au milieu une garniture de macaroni à l'italienne. Versez la sauce passée par-dessus.

Escalopes de veau sautées à la purée de pois cassés. — Coupez dans une noix de veau de petites escalopes minces, aplatissez-les, battez-les, donnez-leur une forme régulière et faites-les sauter à feu vif dans le beurre, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur. Salez, poivrez. Retirez-les ensuite et dressez-les en couronne dans un plat chaud garni de purée de pois cassés.

On peut remplacer la purée de pois cassés par une purée de pommes de terre, de navets, une garniture de laitues braisées au jus, de fonds d'artichauts, de pointes d'asperges, de petits pois, de cardons, de céleri.

Mou de veau à la poulette. — Préparez, coupez et faites revenir mou. Ajoutez une pincée de farine et tournez sans retirer la viande, mouillez avec du bouillon, salez, poivrez, laissez cuire doucement à petit feu. Au moment de servir, liez la sauce, en dehors du feu, avec trois jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre ou du jus de citron et servez.

Roulade de veau paysanne. — Faites tailler une large et mince lame de noix de veau, comme une énorme escalope, puis assaisonnez de sel et poivre, épices, oignons, ail, persil haché et 150 grammes de jambon de Bayonne cru haché grossièrement. Ayant bien recouvert la tranche de viande de ce mélange, roulez-la sur elle-même pour emprisonner le hachis. Ficelez-la comme un saucisson sans trop serrer, la viande gonflant à la cuisson, puis faites-la

rissoler avec oignons et carottes, mouillez de bouillon à mi-hauteur. Couvrez la cocotte et faites cuire au four pendant deux heures.

Servez avec une jardinière de légumes en même temps.

Oreilles de veau frites. — Prenez des oreilles de veau, nettoyez et grattez-les bien, faites-les cuire dans un blanc. Retirez-les, égouttez-les, ciselez-en les bords et fendez-les en deux dans le sens de la longueur, ciselez les bords, trempez-les dans l'œuf battu, roulez-les dans de la mie de pain ou mieux dans la pâte à frire. Faites-les frire dans une large friture bouillante. Quand elles ont pris une belle couleur dorée, dressez-les en buisson sur un plat rond, en intercalant du persil frit en branches.

Pieds de veau frits. — Les pieds étant nettoyés, fendus en deux et blanchis, faites-les cuire comme il est dit à la fraise de veau frite. Trempez-les ensuite dans la pâte à frire et jetez-les dans une large friture bouillante.

Pieds de veau en fricassée. — Une fois apprêtés et cuits, on les coupe par morceaux, en supprimant les os les plus gros, et on les fait sauter à la casserole avec un bon morceau de beurre manié de farine, en tournant sans cesse et sans laisser prendre couleur. Ensuite, on ajoute des champignons blanchis, une ciboule, une gousse d'ail, échalotes hachés menu, un bouquet de persil, sel et poivre. On mouille avec moitié bouillon, moitié vin blanc, et on laisse cuire doucement, à petit feu. La cuisson terminée, c'est-à-dire au bout d'une demi-heure environ, on retire le bouquet, on lie la sauce, en dehors du feu, avec des jaunes d'œufs délayés dans un peu de bouillon. On ajoute un filet de vinaigre au moment de servir.

Queues de veau braisées. — Coupez des queues de veau, en vous attachant à suivre les jointures des vertèbres, sans briser les os ; placez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, oignons et carottes coupés en rouelles, mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon, ajoutez un bouquet garni, sel et poivre et laissez cuire deux heures à petit feu.

Dressez ensuite les morceaux de queue dans un plat et versez par-dessus la sauce dégraissée, passée et réduite.

On sert les queues de veau ainsi préparées sur une purée de pommes de terre, de pois cassés, de chicorée, d'oseille, d'épinards, etc.

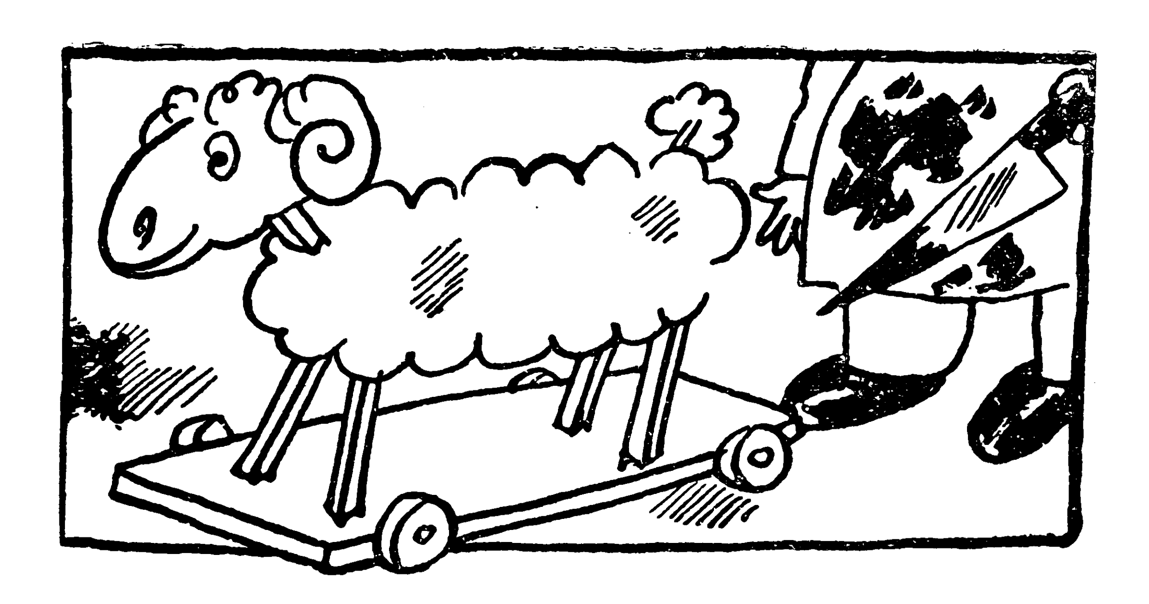
Tête de veau au naturel. — La tête de veau demande à être apprêtée avec soin. Quand elle a bien dégorgé dans l'eau froide, pendant vingt-quatre heures au moins, on la fait blanchir, en la laissant vingt minutes dans une marmite d'eau bouillante. Quand elle a suffisamment écumé, on la retire et on la plonge à nouveau dans l'eau froide pour finir de la nettoyer et en même temps raffermir les chairs.

Quand elle sera tout à fait refroidie, retirez-la, égouttez-la. Fendez-la ensuite en deux parties sur le sens de la longueur, enlevez la cervelle, que vous ferez cuire à part, ainsi que la langue. Désossez le crâne entièrement, coupez encore en deux, ce qui vous fera quatre morceaux à peu près égaux, conservez intactes les deux oreilles. Essuyez les morceaux, frottez-les de citron pour les blanchir et mettez-les à cuire dans un blanc. Au bout de trois heures d'ébullition, la tête est cuite. Sortez-la alors, égouttez-la et dressez-la sur un plat rond garni d'une serviette. Mettez de chaque côté une oreille ciselée, prenez la langue et la cervelle cuites à part au court-bouillon, coupez-les en tranches minces, que vous disposerez tout

autour, en alternant avec du persil haché et des oignons émincés. Placez quelques branches de persil entre les morceaux et servez, en accompagnant d'un huilier, d'une sauce tartare ou de sauce vinaigrette agrémentées d'œufs durs hachés et de moutarde.

Veau roulé et farci. — Prendre des tranches de veau coupées en escalopes à peu près égales. Mettre sur chaque tranche un hachis préparé avec des restes de bœuf, veau ou volaille, fines herbes hachées, sel et poivre. Roulez chaque tranche de façon que le hachis reste bien au milieu et attachez le tout avec un fil en croix. Quand vos escalopes sont ainsi préparées, faites-les revenir dans du beurre bien chaud. Préparez ensuite un petit roux, dans lequel vous les ferez chauffer. Servir sur une purée de champignons ou une purée de pommes de terre.





le mouton

Gigot rôti. — Le gigot étant choisi et légèrement mortifié, faites-le cuire devant un feu brillant et clair, ce qui vaut beaucoup mieux que de le cuire au four. De toute façon, il doit toujours être saisi, afin que le jus reste dans la viande. Pour l'arroser, on emploie deux ou trois cuillerées d'eau salée, et l'on a soin de mettre quelques petits morceaux de beurre de place en place sur le gigot, pour corser le jus de la lèchefrite. Quelques personnes n'aiment pas le goût de l'ail, que l'on a coutume de placer en deux ou trois endroits dans le gigot ; on fera donc bien de s'abstenir d'user de ce condiment quand on aura des invités.

Le gigot rôti se sert au naturel, quand il est suffisamment cuit ; cela se reconnaît assez facilement de la façon suivante : vous piquez avec une fourchette assez

profondément dans la partie la plus épaisse : si le jus sort facilement par les trous ainsi faits, la viande est cuite ; dans le cas contraire, il faut continuer encore un peu ; une fois sorti de la broche, on le dresse dans un plat, on met une papillote au manche et l'on envoie le jus, dégraissé, dans une saucière à part.

On l'accompagne souvent de haricots blancs ou de flageolets verts, écossés, accommodés avec le jus de la lèchefrite non dégraissé, ou bien encore d'une purée de pommes de terre, d'épinards, de chicorée, etc. et l'on verse le jus de la cuisson par-dessus.

Gigot braisé. — Prenez un gigot de mouton, désossez-le entièrement en ne laissant subsister que l'os du manche. Piquez l'intérieur avec du lard gras assaisonné et ficelez-le, en le roulant, pour lui rendre sa forme primitive. Ceci fait, foncez une braisière avec des bardes de lard, disposez le gigot sur ce fond, garnissez-le tout autour avec carottes, oignons piqués de girofle, thym, laurier, persil en branches, échalotes et deux gousses d'ail hachées, mouillez avec un demi-verre de bouillon, salez, poivrez. Recouvrez le tout de bardes de lard, puis d'un papier beurré. Placez le couvercle de la braisière, lutez-en les bords avec un peu de farine délayée dans de l'eau pour en assurer la fermeture hermétique. Faites cuire ensuite à feu doux pendant six à sept heures.

La cuisson terminée, sortez le gigot, égouttez-le, dressez-le sur un plat, déficelez-le en lui conservant sa forme et arrosez-le avec la sauce dégraissée et passée.

Gigot à l'eau. — Opérez comme pour le gigot braisé. Mettez seulement dans la casserole de l'eau au lieu de

bouillon, quelques carottes et oignons piqués de girofle, sel, poivre, échalotes et gousses d'ail entières. Laissez cuire longtemps, dressez et arrosez avec la cuisson réduite et passée. Au lieu de bardes de lard, on met seulement un peu de beurre.

Gigot rôti à la provençale. — Prenez un gigot, piquez-le largement avec des gousses d'ail entières, faites-le rôtir à la broche comme un gigot rôti ordinaire. D'autre part, blanchissez dans du bouillon un demi-litre d'ail épluché, mais non coupé. Egouttez et servez cette garniture, passée au tamis, avec la sauce dégraissée et réduite, que vous verserez sur le gigot dressé sur un plat long.

Gigot à la casserole. — Prenez un gigot, désossez-le entièrement, piquez-le largement d'ail, faites-le revenir dans la casserole avec sel et poivre. Laissez cuire à petit feu et servez sur une purée de légumes ou avec une garniture jardinière.

Gigot bouilli à l'anglaise. — Parez un gigot comme pour le gigot à la casserole. Ficelez-le pour lui conserver sa forme. Faites-le cuire ainsi dans une marmite d'eau bouillante salée. Il faut compter environ une demi-heure de cuisson par kilo de viande.

La cuisson terminée, sortez le gigot, égouttez-le, déficelez-le, dressez-le sur un plat garni d'une purée de pommes de terre ou entourez-le simplement de pommes de terre de Hollande cuites à l'eau. Envoyez à part, dans une saucière, une sauce aux câpres ou une sauce à la menthe.

Epaule de mouton braisée. — Prenez une épaule de mouton, désossez-la entièrement, ficelez-la en lui donnant

une forme ronde. Faites-la cuire dans une braisière seulement deux ou trois heures, à feu dessus et dessous.

Epaule de mouton farcie et braisée. — Elle se prépare comme la précédente, sauf que l'on garnit l'intérieur, avant de la ficeler, avec une farce composée de chair à saucisses, persil haché et mie de pain rassis. On sert avec le jus de la cuisson dégraissé et passé.

Epaule de mouton aux champignons. — Prenez une épaule, désossez-la en conservant seulement l'os du manche, assaisonnez l'intérieur avec sel, poivre et épices, piquez-la avec de gros lardons gras assaisonnés et ficelez-la en lui donnant une forme ronde. Foncez une braisière avec bardes de lard, carottes et oignons coupés en tranches minces, mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, ajoutez encore un bouquet garni, sel et poivre, les os de l'épaule, et laissez cuire ainsi, à casserole couverte, pendant deux heures environ.

La cuisson terminée, égouttez, déficelez et dressez l'épaule sur un plat, que vous entourerez d'une garniture financière. Dégraissez et passez le jus de la cuisson, versez-le par-dessus.

Epaule de mouton à la Sainte-Menehould. — Désossez complètement, une épaule de mouton, donnez-lui une forme ronde. Mettez-la dans la casserole, avec oignons et carottes coupés en tranches, bouquet garni, thym, laurier, épices ; mouillez avec un verre de bouillon, salez, poivrez. Laissez cuire à petit feu ; quand la cuisson sera à peu près terminée, sortez l'épaule de la casserole, égouttez-la, dressez-la sur un plat à feu. Arrosez-la avec le jus de

la cuisson bien dégraissé et réduit. Ensuite panez-la avec de la chapelure blonde, puis arrosez-la de nouveau avec du beurre fondu, dans lequel vous aurez délayé deux jaunes d'œufs. Panez une seconde fois et mettez-la à dorer dans le four pas trop chaud, en l'arrosant de temps à autre avec du beurre fondu. Quand elle aura pris couleur, retirez-la et servez-la dans le plat de la cuisson, en arrosant avec le reste du jus de la cuisson, passé et réduit.

Carré de mouton à la bourgeoise. — Parez un carré de mouton, en enlevant les peaux qui se trouvent sur le filet ; piquez-le de petits lardons assaisonnés, faites-le cuire à la casserole, avec un verre de bouillon, autant de vin blanc, oignon piqué de girofle, ail, bouquet garni, salez, poivrez. Quand la cuisson sera terminée, dressez le carré de mouton sur un plat, arrosez-le avec le jus dégraissé et lié à la fécule, puis aiguisé d'un petit filet de vinaigre ou d'un jus de citron.

Carré de mouton à la Conti. — Parez un carré de mouton, comme il est dit précédemment, piquez-le de petits lardons gras assaisonnés et de deux ou trois anchois lavés et divisés en filets. Faites-le cuire à petit feu dans une casserole, où vous aurez mis un verre de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée d'eau-de-vie, persil, échalotes et ciboules hachés, laurier, estragon et thym très menus ; salez, poivrez. La cuisson terminée, dressez le carré sur un plat. Dégraissez la sauce, épaississez-la avec un peu de beurre manié et versez-la sur le carré.

Carré de mouton sauce poivrade. — Parez et piquez un carré de mouton, comme il est dit pour le carré de mouton

à la bourgeoise. Faites-le mariner deux jours dans un plat creux, avec un bon verre d'huile d'olive, sel, poivre, épices, clous de girofle, oignons et carottes coupés en tranches, thym et laurier.

Mettez-le ensuite au four, après l'avoir égoutté, cuisez-le, en arrosant avec un peu de beurre fondu et le jus de cuisson. Servez avec une sauce poivrade, dans laquelle vous aurez employé la marinade cuite et passée.

Filet de mouton braisé. — Prenez un filet de mouton, désossez-le, roulez-le et ficelez-le. Faites-le revenir dans une casserole avec du beurre, sel et poivre en quantité suffisante. Lorsqu'il aura pris couleur, mouillez avec un verre de bouillon, ajoutez un bouquet garni et un oignon piqué de girofle. Laissez terminer la cuisson, feu dessus et dessous, pendant deux heures. Retirez, déficelez et servez le filet dans un plat chaud, en l'arrosant avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé.

On peut servir le filet de mouton braisé sur une purée de pois, de pommes de terre, d'oseille, ou entourer le plat d'une garniture jardinière, d'oignons glacés, de pommes sautées.

Filets mignons de mouton en chevreuil. — Prenez des filets mignons, coupez-les en menues tranches, de l'épaisseur d'un doigt, parez-les, piquez-les de petits lardons gras et faites-les mariner pendant deux jours dans un plat creux, avec vin blanc, vinaigre, carottes et oignons coupés en tranches, sel, poivre, girofle, thym, laurier, ail, échalotes et persil. Egouttez-les, essuyez-les, faites-les sauter dans le beurre. Laissez-les cuire ensuite, en mouillant avec un peu de la marinade passée. Dressez-les en couronne

sur un plat rond et envoyez à part une sauce poivrade faite avec le reste de la marinade cuite.

On peut également servir les filets mignons avec une sauce piquante, une sauce aux cornichons ou une sauce Robert.

Filets mignons de mouton à la Périgueux. — Prenez, coupez et parez des filets mignons, comme il est dit ci-dessus. Faites-les mariner vingt-quatre heures dans le vin blanc, avec sel, poivre, épices et parures de truffes. Retirez, égouttez, essuyez et faites sauter ensuite vos filets dans la casserole, avec un bon morceau de beurre. Lorsqu'ils ont pris une belle couleur des deux côtés, mouillez avec un demi-verre de bouillon, autant de Madère, ajoutez sel et poivre et une ou deux truffes coupées en lames très minces. Laissez terminer la cuisson à la casserole couverte, retirez et dressez les filets dans un plat chaud, les rondelles de truffes au milieu, la sauce dégraissée et passée par-dessus. Envoyez à part, dans une saucière, une sauce Périgueux.

Cervelles de mouton. — Les cervelles de mouton s'accommodent comme la cervelle de veau.

Rognons de mouton brochette. — Dépouillez de leur peau, après les avoir trempés dans l'eau froide, des rognons de mouton, que vous fendrez ensuite en deux, du côté opposé au nerf. Pour les faire rester ouverts, passez au travers une brochette de bois ou de métal. Faites-les griller dans cet état, en les retournant de temps en temps. Quand ils seront cuits, dressez-les sur un plat, en conservant les brochettes, si elles sont en métal ou en argent, en les enlevant si elles sont en bois. Mettez sur

chaque moitié de rognon, gros comme la moitié d'une noix de beurre manié de fines herbes. Servez-les chaudement, accompagnés de pommes de terre frites, paille ou feuille morte. Garnissez le plat de bouquets de cresson et de tranches de lard anglais (bacon) doré au beurre.

Rognons de mouton au vin blanc. — Dépouillez les rognons de leur peau, coupez-les ensuite en menus morceaux et mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre. Faites-les sauter à grand feu, assaisonnez de sel, poivre, épices, champignons et persil hachés ; ajoutez une cuillerée de farine et tournez. Mouillez avec un grand verre de vin blanc et laissez réchauffer sans bouillir, pendant une dizaine de minutes. Au moment de servir, ajoutez encore un peu de beurre frais et un jus de citron.

Ragoût ou haricot de mouton. — Faites revenir dans une casserole, à feu vif, des morceaux de carré ou de poitrine de mouton. Lorsqu'ils seront de belle couleur, retirez-les, égouttez-les. D'autre part, prenez des navets blancs, épluchés et coupés en morceaux s'ils sont trop gros, faites-les dorer dans une poêle, avec un bon morceau de beurre, Ajoutez ensuite les morceaux de carré, mouillez avec du bouillon, salez, poivrez, mettez un bouquet garni, quelques oignons, deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail. Laissez cuire une demi-heure et servez dans le plat, la viande au milieu, les navets autour ; supprimez les oignons et le bouquet, passez et dégraissez et faites réduire la sauce : versez-la par-dessus.

Ragoût de mouton aux salsifis. — Ce mets se prépare comme le haricot de mouton en employant soit

de la poitrine, de l'épaule ou du collet et en remplaçant les navets par des salsifis noirs ou scorsonères, ratissés et coupés en tronçons.

Poitrine de mouton aux haricots. — Coupez en morceaux égaux de la poitrine de mouton ou, à défaut, du collet ; faites revenir ces morceaux dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Mouillez ensuite peu à peu avec de l'eau chaude et un peu de bouillon, ajoutez-y des haricots blancs frais écossés, sel, poivre, persil, thym, laurier, une gousse d'ail, quelques petits oignons. Laissez mijoter ainsi à casserole couverte pendant deux ou trois heures et servez en supprimant le thym, le laurier, le persil et les oignons.

Ragoût de mouton printanier. — Pour trois personnes, prendre une livre de collet, de poitrine ou d'épaule, une cuillerée de beurre, 100 grammes de lard de poitrine, deux oignons, purée de tomates, une cuillerée de farine, un verre de vin blanc, trois gousses d'ail, un bouquet garni, douze petits oignons, une pincée de sucre, douze carottes, huit petits navets, une douzaine de petites pommes de terre.

Coupez la viande en morceaux. Mettez dans une casserole une cuillerée de beurre avec 100 grammes de lard maigre de poitrine coupé en morceaux. Ajoutez la viande de mouton, deux oignons coupés en quatre. Faites revenir le tout d'une couleur blonde. Ajoutez deux cuillerées de purée de tomates. Faites revenir un instant. Saupoudrez d'une cuillerée de farine, remuez à la cuillère de bois et mouillez d'un peu d'eau à laquelle vous ajouterez un verre de vin blanc, trois gousses d'ail et un bouquet garni.

Faites bouillir à gros bouillons en laissant la casse-

role couverte. Préparez douze petits oignons que vous faites revenir à part en les saupoudrant d'une pincée de sucre. Faites blanchir douze carottes et huit petits navets. Epluchez douze pommes de terre. Une heure et demie après la mise au feu du ragoût, placez la viande dans une casserole plus large, dégraissez la sauce et passez-la à travers une passoire fine. Joignez les oignons, carottes, etc. Faites bouillir couvert et laissez cuire complètement.

Côtelettes de mouton braisées, à la purée de pommes de terre. — Faites braiser les côtelettes, comme il est dit au filet de mouton braisé. Dégraissez la sauce et faites-la réduire, s'il y a lieu. D'autre part, préparez une purée de pommes de terre, mettez-la dans un plat, dressez les côtelettes en couronne au milieu et versez la sauce par-dessus.

On sert de même les côtelettes de mouton braisées sur une purée de chicorée, d'oseille, d'épinards, de pois cassés, etc.

Côtelettes de mouton sautées, aux cornichons. — Faites sauter les côtelettes dans la poêle, avec un morceau de beurre ; quand elles seront bien dorées, mouillez avec quelques cuillerées de bouillon, ajoutez fines herbes et échalotes hachées, sel, poivre, épices. Laissez jeter quelques bouillons, dressez vos côtelettes sur un plat ; dégraissez la sauce, ajoutez-y quelques cornichons coupés en tranches et un filet de vinaigre et versez sur les côtelettes.

Emincé de gigot sauce piquante. — Ce plat se fait ordinairement pour utiliser les restes d'un gigot rôti. Pour cela, on coupe en tranches longues et minces toute

la chair qui reste après l'os, en supprimant les graisses, peaux et parties dures. D'autre part, on prépare un roux brun, que l'on mouille avec du bouillon et si possible avec un peu de jus de cuisson du gigot ; on ajoute sel, poivre, échalotes, ail et ciboules hachés, on laisse faire quelques bouillons ; on met alors les tranches de viande dans la sauce, avec un filet de vinaigre et des cornichons coupés en tranches et on les laisse réchauffer ainsi, mais sans bouillir, sans quoi la viande durcirait.

Hachis de mouton en boulettes. — Il se prépare comme le hachis de bœuf, avec les restes de viande de mouton braisée ou rôtie, moitié de chair à saucisses, un jaune d'œuf, sel, poivre, épices, échalotes, ail et persil hachés.

On roule en boulettes, on trempe dans l'œuf battu, puis dans la farine et l'on fait cuire dans la graisse bouillante. Servir en pyramide avec persil frit en branches dans les interstices des boulettes.

Langues de mouton braisées, sauce piquante. — Prenez trois langues de mouton, pour quatre personnes, parez-les comme une langue de veau, et piquez-les de petits lardons gras assaisonnés, après avoir enlevé la peau qui les recouvre. Faites-les cuire à feu doux, dessus et dessous, dans du bouillon, avec bouquet garni, carottes et oignons coupés en tranches ; égouttez-les ensuite et servez-les sur un plat, en les masquant d'une sauce piquante faite avec le jus de la braisière, dégraissé et passé.

Pieds de mouton à la poulette. — Prenez une douzaine de pieds de mouton, flambez-les, grattez-les soigneusement, lavez-les à plusieurs eaux. Faites-les cuire pendant quatre

ou cinq heures à feu doux, dans un blanc bien assaisonné. Au bout de ce temps, sortez-les, égouttez-les, enlevez les deux plus gros os, dressez-les sur un plat en les arrosant avec une sauce poulette.

On les sert également à la vinaigrette. Dans ce cas, on les dresse comme il est dit ci-dessus, sur un plat, après les avoir fendus en deux, puis on sert en même temps un huilier. On garnit de persil et ciboules hachés menu et disposés en petits bouquets.

Pieds de mouton au gratin. — Les pieds étant cuits comme ci-dessus, coupez-les en deux ou trois morceaux volumineux. Mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, saupoudrez de parmesan râpé. Tournez, à feu doux, pendant quelques minutes, sans laisser prendre couleur.

D'autre part, préparez une farce avec champignons blanchis et persil haché menu, mie de pain rassis trempée dans du bouillon, sel et poivre ; maniez-la avec un morceau de beurre, garnissez-en le fond d'un plat à gratin, placez dessus les pieds de mouton masqués de farce, mouillez avec un peu de bouillon, saupoudrez de parmesan râpé et de chapelure blonde et arrosez par-dessus le tout avec du beurre fondu. Passez au four pendant le temps suffisant pour gratiner légèrement. Servez dans le plat même.

Pieds de mouton à la Sainte-Menehould. — Cuisez et désossez les pieds comme il est dit pour les pieds de mouton à la poulette, mais laissez-les entiers, sans les fendre. Mettez-les ensuite à cuire dans une casserole, avec beurre, ciboule, persil et ail hachés, sel, poivre et épices.

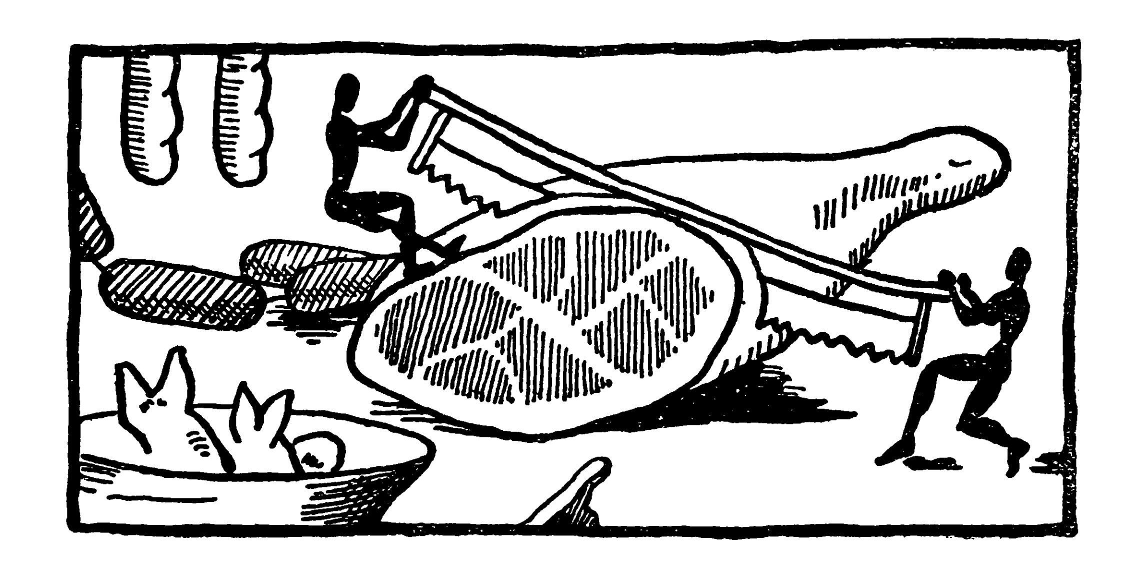
Poussez la cuisson jusqu'à réduction presque complète de la sauce. Panez-les ensuite, après les avoir trempés dans leur jus et glacés, puis faites-les griller sur feu doux et servez-les en les accompagnant d'une sauce piquante, à part dans une saucière.

Queues de mouton grillées, sauce tartare. — Faites braiser des queues de mouton, glacez-les avec le jus de la cuisson passé et réduit, panez-les, trempez-les dans l'huile mettez-les sur le gril, à petit feu. Quand elles auront pris une belle couleur, dressez-les sur un plat et servez en même temps une sauce tartare.

Queues de mouton braisées à l'oseille. — Faites braiser des queues de mouton. Glacez-les avec la cuisson passée et réduite et dressez-les sur un plat garni au préalable d'une purée d'oseille.

On peut remplacer la purée d'oseille par une purée de chicorée, d'épinards ou une purée Soubise (purée d'oignons).





le porc

Jambon (Cuisson du). — Avant de faire cuire un jambon, il importe de le faire dessaler, plus ou moins longtemps, selon qu'il est plus ou moins vieux ; un minimum de vingt-quatre heures est nécessaire, pendant lequel on changera l'eau plusieurs fois. Ensuite, on l'enveloppera dans un linge de toile blanc et on le fera cuire doucement, dans une marmite où il puisse baigner en entier, avec thym, laurier, ail, carottes, oignons piqués de girofle, persil et céleri. Si l'on veut se servir du bouillon pour faire une soupe aux choux, par exemple, on s'assurera de ce que le jambon n'a pas été salpêtré ; dans le cas contraire, pour lui donner une belle couleur rouge, on ajoutera à l'eau de la cuisson 10 grammes de salpêtre et une bouteille de vin blanc. On juge de l'état de la cuisson

en enfonçant une lardoire dans la partie la plus charnue ; si elle pénètre facilement, le jambon est cuit.

Une bonne précaution, si l'on n'est pas sûr de la provenance d'un jambon, surtout s'il est de forte taille, consiste à y faire, avant de le mettre cuire, quelques incisions profondes qui permettent à l'eau bouillante de pénétrer jusque dans l'intérieur et de détruire les larves qui pourraient s'y trouver enkystées.

Jambon aux épinards, sauce Madère. — Parez un jambon salé et faites-le dessaler pendant deux jours, en changeant l'eau. Enveloppez-le dans un linge blanc et mettez-le cuire trois ou quatre heures dans une casserole couverte, avec une bouteille de vin blanc, thym, laurier, ail et épices fines.

Au bout de ce temps, sortez-le, égouttez-le, déballez-le, parez-le en enlevant les deux tiers de la couenne, laissez seulement la partie de celle-ci entourant le manche. Mettez le jambon ainsi apprêté dans un plat creux, arrosez avec une demi-bouteille de vieux Madère et passez-le au four pendant trois quarts d'heure en l'arrosant avec le jus de la cuisson, de temps à autre. Quand il aura pris une belle couleur, dressez-le sur un plat long, mettez une papillote au manche et servez en accompagnant d'une sauce Madère à part dans une saucière. Découpez finement un certain nombre de tranches que vous reposez sur le jambon entier. Servez en même temps un légumier d'épinards à la crême, ou en branches, accomodés au beurre.

On peut également garnir le plat et entourer le jambon de petites bouchées au fromage, de croquettes de gruyère, de cèpes sautés à l'huile, de tartelettes à la purée de céleri rave.

Jambon à l'italienne. — Apprêtez un jambon, comme il est dit pour le jambon aux épinards. Une fois la cuisson terminée, dressez-le sur un plat garni d'une bonne couche de riz au gras. Disposez autour une garniture de macaroni à l'italienne et arrosez le tout avec le jus de la cuisson passé et dégraissé.

Jambon à la choucroute. — Mettez dans une casserole un morceau de poitrine fumée, un morceau de jambon cru, dessalé, une demi-douzaine de grosses carottes coupées en tranches et un kilo de choucroute bien blanche et lavée. Mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin blanc, ajoutez poivre, épices, pas de sel, un bouquet garni, quelques baies de genièvre, laissez cuire à feu doux pendant cinq ou six heures. Coupez ensuite le jambon et la poitrine fumée en tranches minces, que vous dresserez sur un plat garni avec de la choucroute. Arrosez avec le jus de la cuisson, passé et dégraissé.

Pour être savoureuse, la choucroute doit avoir été cuite à la graisse d'oie, et surtout cuite la veille du jour où elle doit être servie, afin d'avoir à la réchauffer assez longuement avant de la garnir de jambon.

Cornets de jambon à la russe. — Prenez huit belles tranches de jambon, égales et fines, que vous roulez en forme de cornets. D'autre part, préparez une salade russe, composée de petits dés de pommes de terre, de céleri-rave cuit, d'haricots verts émincés, de petits morceaux de carottes, de betterave, céleri en branches, le tout bien mélangé dans une mayonnaise. Dressez en monticule la salade russe surmontée d'un cœur de céleri ou de laitue et entourez-le, au pied, des cornets de jambon remplis de sauce mayonnaise bien ferme.

Filet de porc frais à la broche. — Prenez un filet de porc frais, piquez dans la chair, de place en place, des feuilles de laurier ; laissez-le ainsi mortifier quelques heures. Salez, poivrez, mettez à la broche en arrosant avec le jus de la cuisson. Servez tel quel, avec la sauce dégraissée à part dans une saucière.

Si vous voulez servir le filet rôti comme entrée, accompagnez-le d'une sauce Madère ou servez-le sur une purée de pommes de terre, d'oignons ou de céleri-rave.

Echine de porc frais aux oignons. — Prenez une échine de porc frais, coupez-la en carré, laissez seulement sur le dessus l'épaisseur d'un doigt de graisse, faites-la revenir dans le beurre ; salez, poivrez, ajoutez une douzaine de gros oignons jaunes émincés, couvrez hermétiquement la casserole et laissez cuire à feu doux pendant au moins deux heures. Au bout de ce temps, dressez l'échine sur un plat et entourez-la avec les oignons passés à la passoire à gros trous ; arrosez avec le jus de la cuisson dégraissé.

Petit salé aux choux. — Faites dégorger à l'eau fraîche de la poitrine de porc salée, puis mettez-la cuire à petit feu dans une marmite pleine d'eau. La cuisson terminée, dressez la viande sur un plat chaud et entourez-la d'une garniture de choux cuits à part, ou mieux, dans l'eau de cuisson de la viande.

Le petit salé se sert également avec une garniture de pommes de terre à l'eau, de choucroute, etc.

Filets mignons de porc frais panés, sauce poivrade. — Prenez, parez et coupez en tranches des filets mignons, faites-les sauter dans le beurre, retirez-les puis arrosez-les de beurre fondu ; roulez-les ensuite dans de la chapelure

blonde, après les avoir salés et poivrés. Faites-les griller pendant quelques minutes, dressez-les en couronne sur un plat rond et saucez avec une sauce poivrade.

Les filets mignons panés peuvent se servir également avec une sauce tomate, une sauce aux cornichons ou une sauce Robert.

Filets mignons de porc frais braisés. — Prenez des filets mignons, parez-les pour leur donner une forme ronde ; piquez-les des deux côtés avec des lardons gras assaisonnés. Mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard et de maigre de jambon coupé en tranches minces. Ajoutez tout autour oignons émincés, carottes coupées en rondelles, thym, persil, laurier, une gousse d'ail, sel, poivre et épices. Faites cuire à feu doux.

La cuisson terminée, dressez les filets en couronne sur un plat chaud, passez la cuisson, dégraissez-la et versez-la par-dessus.

Les filets mignons braisés peuvent se servir, soit avec une sauce poivrade, ravigote, Robert, soit sur une purée Soubise, une purée de pois cassés, de pommes de terre.

Côtelettes de porc frais sauce piquante. — Prenez des côtelettes de porc frais, supprimez-en l'excès de graisse, aplatissez-les légèrement, faites-les griller. D'autre part, préparez une sauce piquante, faites-y mijoter les côtelettes pendant quelques instants et servez. On peut ajouter dans le plat quelques cornichons coupés en tranches fines et ajouter à la sauce piquante quelques cuillerées de sauce tomate. La sauce ravigote est aussi un excellent accommodement.

Foie de porc. — Le foie de porc s'accommode exactement comme le foie de veau. Il est presque aussi tendre que ce dernier. Il en est de même de la cervelle et de la langue.

Rognons de porc. — Les rognons de porc s'apprêtent comme les rognons de mouton. Il est nécessaire de les fendre complètement en deux sur la longueur et d'enlever en entier la partie grasse et dure du milieu.

Queues de porc braisées, sauce piquante. — Faites blanchir à l'eau bouillante salée des queues de porc préalablement bien nettoyées et grattées. Foncez une casserole avec bardes de lard et maigre de jambon coupé en tranches minces. Mettez-y les queues, ajoutez oignons et carottes coupés en rondelles, bouquet garni, sel, poivre et épices. Mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon, recouvrez de bardes de lard et faites cuire deux heures à feu doux. La cuisson terminée, retirez les queues de la braisière, égouttez-les, passez-les quelques instants au four pour bien les sécher. Dressez-les sur un plat décoré de rondelles de cornichons et servez avec une sauce piquante faite avec le jus de la cuisson, passé et dégraissé.

Les queues de porc braisées peuvent également se servir avec une sauce quelconque bien relevée ou sur une purée de légumes secs, faite avec le jus de la cuisson.

Saucisses à la purée de pommes de terre. — Faites sauter dans le beurre, à feu vif, des saucisses longues, dites chipolatas, préalablement piquées de quelques coups de fourchette pour qu'elles n'éclatent pas. Dressez-les ensuite sur une purée de pommes de terre, que vous arroserez avec le jus de la cuisson des saucisses.

On peut remplacer la purée de pommes de terre par une purée de pois, de lentilles, de haricots ou une garniture de choux servie avec de la moutarde à l'estragon.

Saucisses au vin blanc. — Faites sauter dans le beurre des saucisses longues, comme il est dit ci-dessus. Quand elles seront de belle couleur, retirez-les, mettez dans le beurre de la cuisson un oignon haché finement, faites-le jaunir seulement, à feu très doux, saupoudrez-le d'un peu de farine et faites un roux blond, que vous mouillerez avec un verre de bouillon et un verre de vin blanc. Salez, poivrez, laissez mijoter un quart d'heure. Versez sur les saucisses dressées à part dans un plat chaud tenu à la porte du four.

Saucisses aux pommes. — Faites cuire dans le beurre, à feu vif, des saucisses longues. Dressez-les sur un plat chaud. D'autre part, prenez des pommes de reinette, épluchez-les, coupez-les en quartiers, mettez-les sur le feu avec peu d'eau, une pincée de sucre, laissez cuire en purée. Disposez ensuite cette purée autour des saucisses et servez très chaud.

On peut également faire cuire les pommes dans le jus des saucisses, avec ou sans sucre, suivant le goût.

Boudin noir lyonnaise. — Faites cuire dans la poêle des morceaux de boudin noir. Quand ils sont bien rissolés, retirez-les, tenez-les au chaud. Faites ensuite roussir, dans le jus de la cuisson, une poignée d'oignons coupés en minces rondelles ; quand ils seront cuits, versez-les dans un plat, dressez vos boudins par-dessus et servez en accompagnant d'un moutardier.

Boudin blanc grillé. — Prenez et hachez ensemble de la chair de volaille de desserte, du poulet, de la dinde

ou même du gibier à chair blanche comme le faisan, des petits oignons cuits dans le beurre, de la mie de pain bouillie dans du lait, et de la panne de porc ; ajoutez sel, poivre et épices. Pilez le tout dans un mortier, de façon à en faire une espèce de farce à laquelle vous pourrez encore ajouter, pour la corser, deux ou trois jaunes d'œufs et quelques parures de truffes, ainsi qu'un peu de bonne crème épaisse. Vous obtiendrez ainsi une bouillie épaisse avec laquelle vous remplirez des boyaux de mouton bien lavés à l'eau bouillante. Tenez-les aux trois quarts pleins seulement, liez-en solidement les extrémités et faites-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Retirez-les, égouttez-les, laissez-les refroidir, piquez-les ensuite de quelques coups de fourchette et mettez-les sur le gril.

Pieds de porc à la Sainte-Menehould. — Nettoyez, grattez bien les pieds, fendez-les en deux sur la longueur, intercalez une barde de lard entre les morceaux, que vous rapprocherez et ficelerez ensuite en les enveloppant d'une bande de toile blanche liée par les bouts, pour chaque pied. Préparez une marinade, composée d'eau salée, de vin blanc, par parties égales, aromatisée avec persil, thym, laurier, cannelle, girofle, ail, poivre en grains, carottes et oignons en tranches. Faites cuire six heures, à feu doux, les pieds de porc dans la marinade. Laissez-les-y refroidir, puis retirez-les, égouttez-les, développez-les de leur bande de toile, mais sans retirer la ficelle qui réunit les deux moitiés de chaque pied. Roulez-les ensuite dans le beurre fondu, ou dans l'œuf battu, panez-les avec de la chapelure blonde et faites-les griller à feu doux jusqu'à ce qu'ils aient acquis une belle

couleur dorée. Servez tels quels, en accompagnant simplement de moutarde ou de picallili.

Pieds de porc truffés, farcis et grillés. — Nettoyez, grattez et fendez en deux les pieds comme il est dit cidessus, faites-les cuire six heures de temps dans la marinade. Lorsque la cuisson sera terminée, sortez-les sans les laisser refroidir ; désossez-les avec soin. D'autre part, préparez une farce en hachant ensemble quelques morceaux de desserte de veau ou de blanc de volaille, autant de tétine de veau cuite, ajoutez quatre jaunes d'œufs pour six pieds, sel, poivre, épices, parure de truffes, mélangez et maniez bien le tout ensemble. Etalez sur la table, préalablement farinée, autant de morceaux de crépine, ou toilette de porc, que vous voulez faire de pieds, étendez-y une couche de farine, une couche de pieds et une couche de farce pardessus. Roulez la toilette en donnant à chaque pied une forme allongée ; passez ensuite sur le gril à feu doux. Servez tels quels.

Pieds de porc grillés, purée de pois. — Préparez et faites cuire les pieds comme il est dit pour les pieds de porc à la Sainte-Menehould. Laissez-les refroidir dans le courtbouillon, déballez-les, faites-les griller à feu doux et servezles sur une purée de pois cassés. Une purée de pommes de terre, de lentilles ou d'oignons peut remplacer la purée de pois cassés.

On peut aussi servir les pieds de porc grillés, au naturel. Pour cela, on ajoute au court-bouillon des os et des débris de viande pour qu'en refroidissant il se forme une gelée.

Oreilles de porc braisées, sauce Robert. — Flambez, échaudez, nettoyez et grattez avec soin des oreilles de porc.

Mettez-les dans une braisière foncée de bardes de lard, ajoutez tout autour, oignons et carottes coupés en rondelles, bouquet garni, sel et poivre. Mouillez avec du bouillon et faites cuire à feu doux pendant une heure et demie environ. La cuisson terminée, dressez les oreilles sur un plat chaud en les arrosant avec une sauce Robert.

On peu remplacer la sauce Robert par une sauce ravigote, une sauce aux cornichons, ou les servir sur une purée de légumes quelconque.

Oreilles de porc braisées au fromage. — Les oreilles étant nettoyées et cuites dans une braisière, comme il est dit pour les oreilles de porc braisées, retirez-les une fois la cuisson terminée, laissez-les refroidir, passez-les dans le beurre fondu, puis panez-les avec de la mie de pain mélangée de gruyère et de parmesan râpés. Dressez-les dans un plat de porcelaine à feu, faites-leur prendre couleur au four et servez-les très chaudes.

Fromage de tête. — Désossez avec soin une tête de porc, levez-en toute la chair, coupez-la, ainsi que les oreilles, en tranches minces ; d'autre part, hachez et mélangez avec soin, quatre échalotes, deux gousses d'ail, un oignon, une poignée de persil. Maniez ce hachis avec la chair de la tête, salez, poivrez, ajoutez sel, poivre, muscade râpée, épices fines.

Prenez la peau de la tête, disposez-la, la couenne en dehors, dans le fond d'une casserole ronde. Etalez pardessus votre hachis, puis cousez la peau en serrant fortement. Enveloppez encore dans un torchon de grosse toile, ficelez ; mettez le fromage ainsi préparé dans une casserole, laissez-le cuire six ou sept heures, comme un pudding, dans un jus composé de un litre de vin blanc, sel,

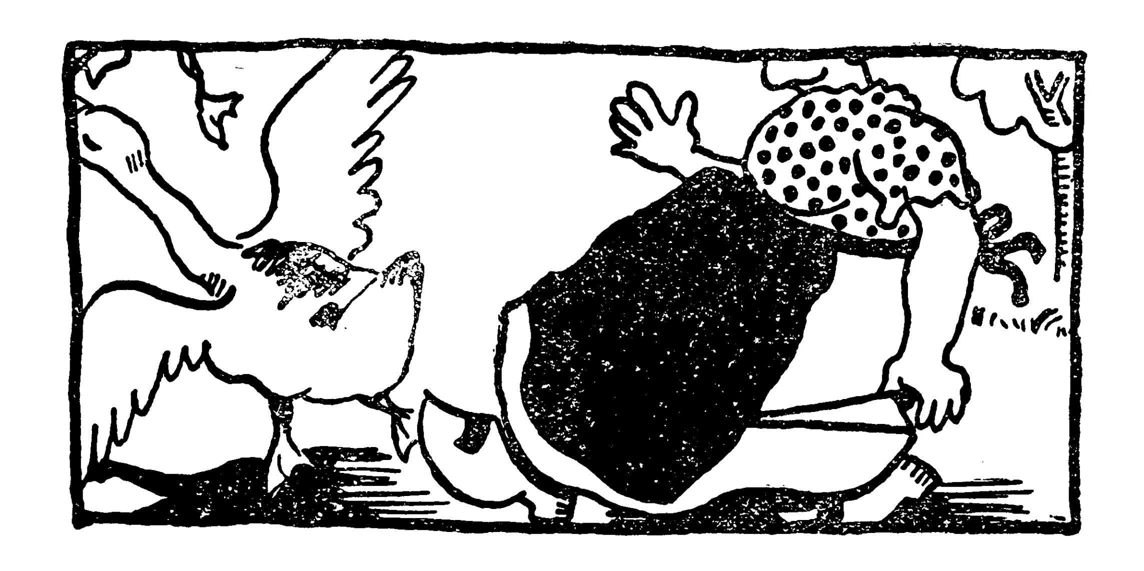
poivre et épices, oignons, carottes, thym, laurier, deux gousses d'ail.

La cuisson terminée, sortez le fromage, égouttez-le, déballez-le, laissez-le refroidir et servez-le avec une salade de lentilles bien assaisonnée.

Porc en blanquette. — On ne prépare le porc de cette façon que lorsqu'il s'agit d'utiliser des restes. Si donc vous avez un morceau rôti de desserte, coupez-le en tranches minces et mettez ces tranches dans une blanquette que vous préparerez comme à l'ordinaire, comme la blanquette de veau, et servirez avec un riz blanc au gras. Ce plat peut être relevé d'une pointe de curry qui aromatisera la sauce.

Saucisson de Lorraine (ne se prépare qu'en hiver). — Préparez, deux jours à l'avance, un vin aromatisé, en faisant macérer, dans un demi-litre de vin rouge, persil, thym, laurier, muscade, échalotes, etc... D'autre part, hachez menu de la viande maigre de porc que vous salez, poivrez et épicez à votre goût. Laissez reposer une douzaine d'heures ce hachis bien malaxé. Mouillez ensuite ce hachis avec un peu de vin aromatisé, ajoutez du lard frais finement coupé, malaxez à nouveau, laissez reposer et entourez ce hachis dans des boyaux de porc bien nettoyés. Ficelez vos saucissons, placez-les dans la saumure pendant quarante-huit heures et faites-les fumer ensuite dans une cheminée pendant trois semaines au moins.





la volaille

Poularde rôtie. — *Les poulardes sont des poules engraissées spécialement en vue de fournir les grosses pièces à rôtir ; les chapons sont de jeunes coqs châtrés et engraissés dans le même but.*

Plumez, videz, flambez, bridez une poularde, les pattes en dehors, remettez le foie dans le corps, salez et poivrez, introduisez en même temps un morceau de beurre dans l'intérieur du corps. Embrochez et faites cuire à feu de bois très clair et très vif, en arrosant constamment avec le jus de la lèchefrite. Même opération si la volaille est rôtie au four.

La cuisson terminée, débrochez la volaille, dressez-la sur un plat long, garni de cresson. Servez à part, dans une saucière, le jus dégraissé et passé.

Poularde au blanc. — Plumez, videz, flambez une poularde, frottez-la avec un citron, remettez le foie dans l'intérieur, avec sel, poivre, beurre et jus de citron, foncez une casserole avec des bardes de lard, posez la poularde pardessus, entourez-la de petits oignons blancs, assaisonnez de sel, poivre, épices, thym, laurier, persil, girofle. Mouillez avec un verre de vin blanc, un verre de bouillon, couvrez avec des bardes de lard, puis placez un papier beurré sous le couvercle pour fermer hermétiquement la casserole. Laissez cuire ainsi à petit feu pendant environ trois quarts d'heure.

Préparez, d'autre part, un roux blanc, que vous mouillerez avec le jus de la cuisson, puis que vous verserez dans la casserole où cuit la poularde, en même temps que vous ajouterez une bonne poignée de champignons blanchis. Au bout d'un quart d'heure de cuisson, retirez la poularde, dressez-la sur un plat chaud, entourée des champignons. Passez et dégraissez le jus de la cuisson, épaississez-le avec un peu de fécule si c'est nécessaire, liez-le ensuite, en dehors du feu, avec deux ou trois jaunes d'œufs ; aiguisez d'une pointe de citron et versez sur la poularde et sa garniture. Une cuillerée à soupe de crème fraîche rend la sauce plus onctueuse.

Poularde braisée. — Plumez, videz, flambez une poularde, troussez-la, les pattes en dedans, mettez-la dans une braisière foncée de bardes de lard, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez bouquet garni, oignon piqué de girofle, mouillez avec un bon verre de Madère, un demi-verre de bouillon, faites cuire à feu doux. Une heure ou une heure un quart suffisent généralement pour une volaille de taille moyenne.

La cuisson terminée, dressez la poularde sur un plat garni d'une macédoine de légumes, d'une purée Soubise ou d'une garniture quelconque.

Poularde Hollywood. — Faites cuire une poularde dans une braisière, avec feu dessus et dessous, comme il est dit pour la poularde braisée garnie. Une demi-heure avant de servir, ajoutez dans la casserole quelques marrons cuits à l'eau et épluchés et une douzaine de petites saucisses. Une fois la cuisson terminée, dressez la poularde sur un plat long, entourez-la des marrons et des chipolatas. Dégraissez la sauce et versez-la par-dessus.

Poularde à la Montmorency. — Plumez, videz, flambez et troussez une poularde, les pattes en dedans. Piquez de lard fin les filets et emplissez l'intérieur d'une farce composée de jambon et foies de volailles hachés menu et assaisonnés. Ceci fait, foncez une braisière avec des bardes de lard, placez dessus votre poularde, entourez-la de carottes et oignons coupés en tranches, ajoutez bouquet garni et épices. Mouillez de vin blanc et bouillon par parties égales. Mettez quelques bardes de lard par-dessus, puis couvrez et laissez cuire une heure et demie environ, avec feu dessus et dessous, en arrosant de temps à autre avec le jus de la braisière.

La cuisson terminée, dressez la poularde sur un plat dégraissé, et servez.

Chapon au gros sel. — Plumez, videz, flambez et troussez, les pattes en dedans, un chapon bien gras. Frottez la peau avec un citron, ficelez l'animal et placez-le dans une casserole avec tranches de jambon, oignons et carottes, sel, poivre, épices, bouquet garni, le gésier, le foie et le cou

coupé en morceaux ; mouillez avec un grand verre de bouillon et un demi-verre de vin blanc ; laissez cuire une heure et demie à petit feu. Au bout de ce temps, dressez le chapon sur un plat, après l'avoir débridé. Servez avec une soucoupe remplie de gros sel, et le jus de la cuisson, dégraissé et passé, à part dans une saucière.

Chapon Riva-Bella. — Le chapon étant préparé comme il est dit pour le chapon au gros sel, faites-le revenir de belle couleur, avec quelques petits oignons entiers. D'autre part, préparez un bouillon avec les abatis de volaille, carottes, oignons, sel, poivre et un petit morceau de jambon maigre. Vous ferez crevez 100 grammes de riz bien lavé, dans ce bouillon, sans le remuer, pour qu'il n'attache pas à la casserolle.

Foncez une casserole avec du lard de poitrine, placez votre poulet par-dessus, entourez-le des oignons bien revenus et de tranches de carottes, ajoutez un bouquet garni et une pincée d'épices. Mouillez avec un verre du bouillon dans lequel le riz a crevé. Laissez cuire une heure au moins à feu doux, en retournant le chapon de temps en temps. La cuisson terminée, dressez le riz dans un plat creux, posez le chapon par-dessus, mouillez avec le jus de la cuisson passé, décorez le tour du plat avec les oignons et les carottes.

Poule au riz. — La poule au riz se prépare de la même façon, à la condition que ce soit une poule jeune et tendre.

Quand, au contraire, il s'agit d'employer ainsi une vieille poule, quelque peu dure, il est de toute nécessité de la cuire auparavant dans le pot-au-feu, auquel elle communique un goût excellent.

Dans ce cas, on fait cuire le riz dans du bouillon, avec assaisonnement de sel, poivre, bouquet garni, carottes et oignons ; ou ajoute du bouillon au fur et à mesure que le riz crève. On dresse ensuite la poule sur le riz.

On peut, si l'on veut, faire cuire la poule à part dans une casserole, avec deux verres de bouillon, sel, poivre et un peu de beurre, et d'un autre côté, on fait crever le riz dans le bouillon, comme il est dit ci-dessus. On dresse ensuite la poule sur le riz, ou bien le riz est présenté en couronne, le poulet garnissant le centre du plat.

La poule au riz peut être accompagnée d'une sauce blanche très crémeuse, relevée d'un jus de citron, liée d'un jaune d'œuf, ou légèrement parfumée de curry.

Une troisième manière consiste à placer la poule, préalablement plumée, vidée et troussée, dans une casserole remplie d'eau, de façon que la poule y baigne complètement, et garnie de carottes, oignons piqués de girofle, sel, poivre, bouquet garni. Quand elle est aux trois quarts cuite, on retire les carottes, les oignons et le bouquet et on les remplace par 150 grammes de riz bien lavé. Le riz ayant bu toute la sauce, on le dresse sur un plat, la poule au milieu.

Poulet sauté. — Coupez par membres un petit poulet, faites-le revenir à feu vif dans une casserole, avec beurre, champignons blanchis, bouquet garni, sel et poivre. Quand il aura sauté ainsi pendant un quart d'heure, ajoutez et faites fondre dans la casserole un bon morceau de beurre manié de farine. Mouillez avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, et laissez terminer la cuisson à feu doux. Retirez alors la casserole hors du feu, faites une liaison aux jaunes d'œufs, ajoutez une pointe de jus de citron et servez.

Poulet à la Villeneuve. — Plumez, videz, flambez et troussez, les pattes en dedans, un beau poulet. Faites une farce composée de chair à saucisses, lard gras, champignons hachés, à laquelle vous ajouterez le foie de la volaille coupé très menu, sel, poivre et épices fines. Maniez-la bien avec un bon morceau de beurre et bourrez-en l'intérieur du poulet. Enveloppez-le de bardes de lard, cousez toutes les ouvertures en rabattant la peau par-dessus, et mettez au four. Servez-le avec le jus de la lèchefrite, à part, dans une saucière.

Poulet à l'estragon. — Préparez le poulet comme il est dit pour le poulet à la Villeneuve. Faites une farce avec de l'estragon haché très menu, sel, poivre, épices, maniez-le avec un bon morceau de beurre et le foie haché. Bourrez-en l'intérieur du poulet, cousez les ouvertures en rabattant la peau par-dessus et mettez-le dans une casserole avec carottes et oignons coupés en tranches, sel, poivre, lardons de petit salé, bouquet garni. Mouillez avec deux grands verres de bouillon et un verre de vin blanc. Faites cuire à casserole couverte, sur feu doux.

La cuisson terminée, retirez le poulet, passez la sauce, faites-la réduire à glace, après l'avoir liée avec un peu de fécule. Ajoutez quelques feuilles d'estragon hachées. Versez sur le poulet dressé dans un plat, que vous entourerez de feuilles d'estragon entières.

Poulet Marengo. — Videz, flambez un poulet. Coupez-le par membres, que vous ferez tremper, ainsi que le foie, à l'eau froide pendant une heure pour les blanchir. Fendez le gésier en deux, nettoyez-le, passez les pattes sur le feu pour en enlever la peau, coupez les ergots, nettoyez-les bien. Mettez dans une casserole 125 grammes d'huile fine,

sel et poivre, ajoutez vos morceaux de poulet, en mettant en premier lieu les morceaux les plus en chair, comme les cuisses et le gésier. Faites cuire dans l'huile jusqu'à ce que les morceaux de poulet aient pris une belle couleur. Ajoutez encore un bouquet garni, des champignons blanchis, laissez terminer la cuisson, puis dressez sur un plat chaud.

D'autre part, préparez une sauce avec persil, échalotes et ail hachés, un petit morceau de beurre, faites revenir, puis mouillez avec un demi-verre de vin blanc. Ajoutez, en tournant toujours, deux cuillerées de l'huile de cuisson du poulet. Versez cette sauce par-dessus et servez bien chaud sans attendre, car elle tourne facilement.

Poulet en fricassée. — Préparez et coupez par morceaux un beau poulet, comme il est dit pour le poulet Marengo. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié de farine, faites un roux blond, mouillez avec un verre de bouillon ; mettez vos morceaux de poulet, ajoutez un bouquet garni, des champignons blanchis, des petits oignons jaunis au beurre, sel, poivre, épices, un peu de ciboule hachée. Couvrez la casserole, laissez cuire une heure et quart environ, à feu doux. Faites réduire ensuite la sauce, s'il y a lieu, liez-la, en dehors du feu, avec deux jaunes d'œufs, ajoutez un peu de jus de citron et servez.

Poulet braisé, sauce tomate. — Videz, flambez un poulet, enlevez le cou et l'os du bréchet, garnissez l'intérieur avec un bon morceau de beurre manié de sel, poivre, épices et jus de citron. Appliquez des tranches de citron sur le ventre, bridez votre poulet, garnissez-le par-dessus de bardes de lard. Mettez-le dans une braisière, avec feu dessus et dessous, pendant une heure.

Débridez-le, la cuisson terminée, et dressez-le sur une sauce tomate faite à part et allongée avec le jus de la cuisson, passé et dégraissé.

Dindonneau farci, rôti. — Plumez, videz, flambez et troussez un dindonneau. Entourez-le de bardes de lard, après avoir garni l'intérieur d'une farce composée comme celle du poulet à la Villeneuve, mais à laquelle vous aurez ajouté quelques gros marrons épluchés, blanchis et écrasés.

Faites cuire au four pendant une heure et demie environ, suivant la grosseur de l'animal ; arrosez pendant la cuisson avec le jus de la lèchefrite. Servez la sauce à part, dégraissée et passée.

Dinde à la bourgeoise. — Plumez, videz, flambez, troussez une dinde ou un dindonneau, que vous ferez revenir dans le beurre. Foncez ensuite une casserole avec bardes de lard et tranches minces de veau. Ajoutez la dinde, puis un bouquet garni, sel, poivre, épices ; mouillez. moitié bouillon, moitié vin blanc, terminez la cuisson à petit feu. Dressez sur un plat, couvrez de la sauce dégraissée et passée.

La douceur, la flexibilité et la teinte franchement noire des pattes sont les signes auxquels on reconnaît qu'un dindon est fraîchement tué. La blancheur et la finesse de la peau annoncent que l'animal est jeune. Une vieille dinde a les pattes rudes et rouges.

Dinde truffée, rôtie. — *La dinde truffée demande à être laissée quelques jours à mortifier, afin que la chair se parfume bien. Comme ce mets est un mets d'hiver, ce délai n'offre aucun inconvénient au point de vue de la conservation de la volaille.*

Prenez un kilo de belles truffes, brossez-les bien pour enlever toutes les parties terreuses. Pelez-les, conservez les pelures que vous hacherez très fin. D'autre part, plumez, videz, flambez et troussez la dinde, enlevez de l'intérieur du corps le plus de graisse possible. Mettez cette graisse dans une casserole, avec un petit morceau de beurre et, au besoin, quelques lardons gras, assaisonnez de sel, poivre et épices, laissez chauffer, ajoutez les trois quarts des truffes entières et faites-les sauter, puis les pelures hachées. Laissez refroidir cette farce. Pendant ce temps, coupez le reste des truffes en larges rondelles, que vous introduirez de place en place entre la chair et la peau de la dinde, sans déchirer la peau et en conservant une certaine symétrie. Remplissez ensuite le corps de l'animal avec la farce et les truffes entières. Bridez bien et cousez toutes les ouvertures.

Au moment de l'employer, faites-la rôtir, après l'avoir entourée de bardes de lard, que vous retirerez dix minutes avant la fin de la cuisson pour laisser à la volaille le temps de prendre couleur. Servez avec le jus de la lèchefrite ou avec une sauce aux truffes, dans laquelle vous aurez employé le jus de la cuisson.

Dindon en fricassée (abatis). — Prenez un abatis de dindon, enlevez la tête, en ne conservant que la cervelle, la langue et les caroncules. Echaudez avec soin le cou et les ailerons, plumez et flambez. Coupez le cou en morceaux, cassez les ailerons en deux, coupez le gésier en quatre, après l'avoir vidé et échaudé. Mettez le foie de côté.

D'autre part, faites revenir 125 grammes de lard de poitrine dans un bon morceau de beurre ; quand il sera bien croustillant, enlevez-le et remplacez-le dans la casserole

par l'abatis. Quand celui-ci aura pris couleur, saupoudrez de farine, assaisonnez de sel, poivre et épices, tournez à la cuiller de bois pour faire un roux blond. Remettez le lard, mouillez avec un bon verre de bouillon, un demi-verre d'eau-de-vie, ajoutez un bouquet garni, un gros oignon piqué de girofle. Laissez cuire une heure et demie à petit feu.

Retirez le lard et l'abatis que vous dresserez sur un plat, dégraissez et passez la sauce à la passoire fine, liez-la avec un peu de fécule et le foie écrasé grossièrement au moyen d'une fourchette et versez sur l'abatis. Servez dans un plat chaud.

Dindon aux navets (abatis). — Opérez, comme il est dit ci-dessus pour l'abatis de dindon en fricassée. Faites un roux brun avec le lard ; une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez une vingtaine de petits navets jaunis au beurre et saupoudrés légèrement de sucre, suivant le goût.

La cuisson terminée, dressez les abatis sur un plat rond, les navets autour, dégraissez et passez la sauce, en supprimant l'oignon et le bouquet, liez-le avec un peu de fécule et le foie haché. Versez sur l'abatis et servez très chaud.

Canard rôti. — Prenez un jeune canard, de deux ou trois mois, plumez, videz, flambez et troussez-le. Mélangez ensemble le foie haché grossièrement et 100 grammes de lard gras râpé, salez, poivrez, laissez chauffer quelques instants sur le feu, sans bouillir. Emplissez le corps du canard avec cette farce, bridez-le bien et cousez les ouvertures.

Ensuite, faites-le rôtir pendant une demi-heure, après l'avoir bardé de lard, que vous retirerez dix minutes avant

la fin de la cuisson, pour que le canard prenne couleur. Arrosez avec le jus de la cuisson ; la cuisson terminée, dressez le canard sur un plat, la sauce, dégraissée et passée, à part dans une saucière. Accompagnez de citrons coupés en quartiers et de bouquets de cresson.

Canard aux olives. — Plumez, videz, flambez et troussez un canard, bridez-le en lui donnant une forme ronde. Frottez l'estomac avec un citron et mettez-le dans la casserole avec un bon morceau de beurre. Quand il sera revenu, de belle couleur, mouillez avec un grand verre de bouillon, salez, poivrez. Laissez cuire à feu doux. D'autre part, prenez des olives, faites-les blanchir, enlevez les noyaux avec soin sans les ouvrir complètement, puis mettez-les dans la casserole dix minutes avant la fin de la cuisson du canard. Servez dans un plat chaud, les olives autour, la sauce, réduite, par-dessus.

Caneton aux navets. — Commencez par vider et flamber le canard. Faites un demi-litre de bouillon bien réduit avec l'abatis, une carotte, un poireau, un bouquet garni, de l'eau et une pincée de sel. D'autre part, faites dorer la volaille dans 70 grammes de beurre, poivrez, ajoutez cinq à six oignons et faites cuire à feu doux pendant une heure. Faites cuire les navets directement à l'étouffée, avec du beurre, pendant une demi-heure. Dix minutes avant la terminaison de leur cuisson, saupoudrez-les avec deux cuillerées à café de sucre en poudre, et faites un roux avec 50 grammes de beurre, de la farine et mouillez-le avec le bouillon réduit que vous avez fait avec l'abatis. Ajoutez alors le canard avec sa cuisson, aux navets, et goûtez pour pouvoir relever le goût si c'est nécessaire. Laissez mijoter une dizaine de minutes et dégraissez. Servez le caneton entier, filets découpés, entouré des navets

masqués d'un peu de sauce ; le reste de la sauce doit être mis et servi en saucière.

Canard en daube. — Prenez un gros canard, apprêtez-le comme à l'ordinaire et bridez-le en lui donnant une forme ronde, en enlevant l'os du bréchet et en rentrant le croupion dans le corps.

Foncez une casserole où la bête puisse tenir juste, avec des bardes de lard, un demi-pied de veau coupé en tronçons, ajoutez des oignons et des carottes coupés en rondelles, un bouquet garni, une ciboule hachée, sel, poivre, épices. Placez le canard sur ce fond, mouillez avec un verre de vin blanc, autant d'eau, autant de bouillon et un demi-verre d'eau-de-vie. Couvrez hermétiquement la casserole, en lutant au besoin les bords avec un peu de farine délayée dans de l'eau. Faites cuire pendant cinq ou six heures.

Servez chaud ou froid. Dans le premier cas, arrosez avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé. Dans le second cas, dressez le canard sur un plat, passez la sauce, faites-la réduire et laissez-la se prendre en gelée. Coupez cette gelée en menus morceaux et décorez-en le plat tout autour du canard.



On ne prend, pour mettre à la broche, que les oies très jeunes et pas trop grasses. L'oie jeune a très peu de duvet, elle a le bec et les pattes jaunes. Quand les pattes sont molles et flexibles, la bête a été fraîchement tuée ; au contraire, on reconnaît qu'elle est déjà avancée à ce que ses pattes sont devenues sèches et roides. On plume à sec les oisons d'automne ; il faut, par contre, échauder ceux de printemps. Ces derniers ne sont tendres que jusqu'à

l'âge de trois mois, tandis que les oies d'automne sont encore estimées pour la broche à l'âge de six mois.

Oie rôtie. — Après avoir plumé, vidé, flambé l'oie, enlevez le foie, que vous écraserez grossièrement à l'aide d'une fourchette. Mélangez-le avec du lard gras râpé, ajoutez sel, poivre et épices, mettez sur le feu quelques minutes seulement, pour bien lier le mélange, et introduisez-le ensuite, tout chaud, dans le corps de la bête. Bridez ensuite l'oie, cousez toutes les ouvertures, embrochez-la et faites-la rôtir devant un feu clair, en l'arrosant fréquemment avec le jus de la cuisson, ou bien mettez-la au four.

Si l'oie est très tendre, il est préférable de la barder de lard, laissé en place jusqu'aux trois quarts de la cuisson, et de la faire dorer seulement au moment de la servir. Dressez ensuite sur un plat ; le jus de la lèchefrite, dégraissé et passé, à part dans une saucière.

Oie en daube. — Prenez une oie grasse, de forte taille, plumez, videz, flambez-la, retirez de l'intérieur toute la panne, enlevez l'os du bréchet et donnez à la bête une forme ronde, de façon à pouvoir la mettre dans une casserole profonde qui la contienne juste avec son assaisonnement.

Ceci fait, foncez votre casserole avec des bardes de lard, un demi-pied de veau coupé en tronçons, oignons et carottes coupés en rondelles ; placez l'oie par-dessus, ajoutez un bouquet garni, sel, poivre, épices, une ciboule hachée, un oignon piqué de girofle. Mouillez avec deux verres de bouillon, un verre d'eau, un demi-verre d'eau-de-vie ; parsemez de panne hachée, en n'employant qu'un

tiers environ de celle que vous aurez retirée de l'intérieur de l'animal.

Couvrez la casserole et cuisez ainsi, sur feu doux, pendant six heures au moins. Au besoin, lutez les bords de la casserole, pour empêcher l'évaporation, avec un peu de farine délayée dans de l'eau.

Servez chaud ou froid, comme il est dit pour le canard en daube.

Oie rôtie aux marrons. — Bien que l'on ne doive pas la faire figurer dans un dîner de cérémonie, elle fait les délices de bien des tables de famille. On ne la truffe pas, comme la dinde ou la poularde, mais on remplace cette garniture coûteuse par une garniture plus économique, aux simples marrons ou aux marrons mélangés pour moitié de chair à saucisses.

Avant d'introduire les marrons dans le corps de l'oie, il est nécessaire de les faire légèrement rôtir, pour en enlever l'écorce et la peau. On les laisse entiers, si on les emploie seuls, et on ajoute simplement la moitié de la panne hachée et assaisonnée.

Si, au contraire, on mélange de la chair à saucisses avec les marrons, on fait cuire complètement ceux-ci à l'eau, on les épluche et on les réduit en purée que l'on mélange à la chair à saucisses, avec l'assaisonnement convenable et une petite partie seulement de la panne de l'oie.

On coud bien toutes les ouvertures, on fait cuire à la broche ou au four et l'on sert, avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé, à part dans une saucière, ou sur une purée de marrons, ou entouré de marrons et de petites saucisses chipolatas cuites à la graisse d'oie.

Cuisses d'oie farcies. — Prenez des cuisses d'oie un peu fortes. (On se sert généralement pour ce plat de confit d'oie.) Les pattes étant coupées à la première jointure, enlevez l'os du pilon sans percer la peau.

D'autre part, préparez une farce composée de mie de pain trempée dans du bouillon, chair à saucisses, persil et échalotes hachés ; assaisonnez-la de sel, poivre et épices, ajoutez deux jaunes d'œufs et marinez bien le tout ensemble, puis emplissez le trou laissé dans chaque cuisse par l'enlèvement de l'os.

Recouvrez bien hermétiquement les deux bouts des cuisses pour que la farce ne s'échappe pas.

Foncez une casserole avec bardes de lard, carottes et oignons émincés, disposez dessus les cuisses d'oie farcies, ajoutez un bouquet garni, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un petit verre d'eau-de-vie. Laissez cuire à feu doux.

La cuisson terminée, retirez les cuisses, passez et dégraissez le jus de la cuisson, laissez-le réduire et glacez-en les cuisses, que vous servirez telles quelles ou accompagnées d'une sauce Robert, ravigote ou aux cornichons. On peut mettre à chaque cuisse un petit hâtelet et une papillotte pour figurer un manche.

Cuisses d'oie panées et grillées. — Prenez des cuisses d'oie confites ou des cuisses d'oie rôtie de desserte, arrosez-les avec un peu de graisse de leur cuisson, panez-les à la mie de pain, mettez-les sur le gril à feu très doux et laissez-les prendre une belle couleur. Servez-les accompagnées d'une sauce tomate ou d'une sauce piquante.

Confit d'oie. — Le confit d'oie est une précieuse ressource pour la cuisine ; on en fait un grand usage dans le midi de la France. Voici comment on le prépare :

Prenez des oies grasses, mettez-les au four, après les avoir garnies à l'intérieur de poivre, sel et aromates. Tournez-les fréquemment, sans les arroser, et recueillez le jus de la lèchefrite.

Détachez ensuite avec soin les cuisses et les ailes, en les séparant au plus près du corps, de façon à ne laisser que le moins de chair possible après les carcasses. Rognez les os trop longs et laissez refroidir.

Prenez des pots de grès très propres et sans mauvais goût, ayant environ 50 centimètres de hauteur, avec un fond assez large pour tenir deux cuisses de front. Placez les cuisses et les ailes, en les saupoudrant de sel, puis en recouvrant chacune de poivre et d'une feuille de laurier. Alternez les morceaux jusqu'à quelques centimètres du bord supérieur, en les tassant le plus possible les uns contre les autres.

D'autre part, mélangez moitié graisse de porc au jus de la cuisson, faites-la fondre dans un chaudron et versez bouillant dans les pots ; tous les vides doivent être remplis et une couche de graisse de deux ou trois centimètres d'épaisseur doit intercepter complètement l'air.

Laissez refroidir, puis bouchez avec un parchemin mouillé et bien ficelé. Conservez dans un lieu frais et sec et employez les morceaux d'oie au fur et à mesure des besoins. Avoir soin de recouvrir de graisse les morceaux restant avant de refermer le pot de grès.

Foie gras sauté. — Prenez un foie gras, d'oie ou de canard, coupez-le en tranches d'un doigt d'épaisseur maximum, que vous assaisonnez de sel et poivre et roulerez ensuite dans la farine. D'autre part, faites chauffer dans la casserole un bon morceau de beurre ; quand il sera

à point, faites-y sauter vivement, en quelques minutes, vos tranches de foie que vous dresserez ensuite sur un plat, en forme de couronne. Remplacez le beurre dans la casserole par deux ou trois cuillerées de glace de viande ; faites chauffer sans bouillir, ajoutez un peu de jus de citron et versez sur le foie.

Foie gras sauté, sauce aux truffes. — Après avoir fait sauter des tranches de foie gras, comme il est dit ci-dessus pour le foie gras sauté, disposez-les en couronne sur un plat rond et masquez-les avec une bonne sauce aux truffes.



Les meilleurs pigeons sont les pigeons de volière ; ils doivent avoir le croupion gras et plein, les pattes flexibles et le bec tendre. S'ils sont vieux, les pattes sont grosses et rouges ; s'ils sont passés, les pattes deviennent dures, le croupion est mou, ouvert et de teinte verdâtre. Dans cet état, ils sont à rejeter complètement.

Pigeons braisés. — Le pigeon se coupant simplement en deux sur la longueur, il en faut deux pour quatre personnes. Plumez, videz, flamber et troussez-les, les pattes en dedans.

Foncez une casserole avec bardes de lard, oignons et carottes coupés en tranches minces. Disposez vos pigeons par-dessus, mouillez avec un demi-verre de vin blanc. Ajoutez un bouquet garni, sel et poivre. Recouvrez de bardes de lard, puis fermez la casserole hermétiquement, en intercalant un papier beurré sous le couvercle.

Laissez cuire une bonne heure à feu très doux. Au bout de ce temps, égouttez et dressez les pigeons dans un plat

chaud ; dégraissez et passez la cuisson, faites-la réduire, si c'est nécessaire, et servez-la à part dans une saucière.

Pigeons en compote. — Prenez deux pigeons, apprêtez-les comme il a été dit pour les pigeons braisés. Faites revenir de belle couleur dans la casserole, avec un bon morceau de beurre, 125 grammes de lard de poitrine coupé en menus morceaux ; retirez-le ensuite et faites revenir de même les deux pigeons, que vous enlèverez à leur tour. Avec le beurre de la cuisson et une cuillerée de farine, faites un roux brun, que vous mouillerez avec du bouillon et du vin blanc en parties égales. Remettez alors les lardons et les pigeons, assaisonnez de poivre, de sel, si c'est nécessaire, et d'une pincée d'épices fines. Ajoutez un bouquet garni, laissez cuire à feu doux pendant un quart d'heure. Ajoutez encore une dizaine de petits oignons jaunis au beurre, autant de champignons tournés et blanchis à l'eau bouillante, puis laissez encore mijoter une demi-heure.

Au bout de ce temps, dressez les pigeons sur un plat chaud, entourez-les de la garniture d'oignons et de champignons, masquez avec la sauce dégraissée et passée.

Pigeons farcis, sauce ravigote. — Echaudez, plumez, videz des pigeons, enlevez l'os de l'estomac ou bréchet, pour pouvoir leur donner une forme ronde. D'autre part, préparez une farce avec les foies hachés, de la mie de pain trempée dans du bouillon, assaisonnez de sel, poivre, épices, maniez-la avec beurre et persil haché et introduisez-la dans le corps des pigeons. Bridez, ficelez et cousez les ouvertures, pour que la farce ne s'échappe pas.

Foncez une casserole avec maigre de jambon et oignons émincés, placez vos pigeons, ajoutez un bouquet garni, mouillez de moitié avec du bouillon de poulet ou consommé

ordinaire, moitié vin blanc. Couvrez avec des bardes de lard et laissez cuire à petit feu pendant une heure.

La cuisson terminée, dressez les pigeons dans un plat chaud et masquez-les avec une sauce ravigote, faite avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé.

Pigeons à la provençale. — Apprêtez les pigeons comme ci-dessus, faites-les revenir dans de la bonne huile d'olive, avec des petits oignons jaunes à matelote, une pointe d'ail haché, sel et poivre. Quand ils seront de belle couleur, mouillez avec un verre de vin blanc, ajoutez un bouquet garni et laissez cuire une demi-heure à feu doux, en remuant de temps en temps.

Ajoutez ensuite une ou deux tomates, coupées en quartiers et privées de leur peau et de leurs pépins. Laissez encore mijoter un quart d'heure ; dressez les pigeons sur un plat chaud, entourés des légumes et arrosez avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé.

Mayonnaise de volaille. — Tous les restes de volaille de desserte, soit rôtie, soit en daube, peuvent trouver ici leur utilisation.

Levez des filets ou prenez des membres de volaille, dressez-les en rond sur un plat avec le plus de symétrie possible. Disposez tout autour des œufs durs coupés en quartiers, des fines herbes et du cerfeuil hachés, des filets d'anchois, des câpres, des cornichons, des bouquets de choux-fleurs cuits, etc. ; au milieu, placez un buisson de cœurs de laitues, surmonté de quelques écrevisses cuites.

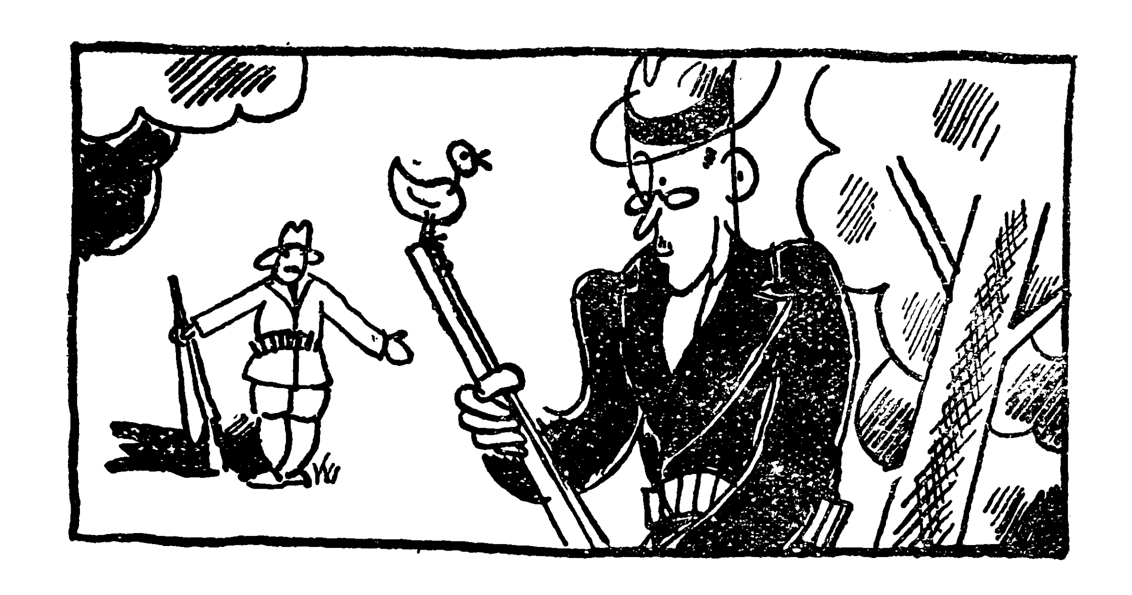
D'autre part, préparez une bonne sauce mayonnaise, aiguisez-la d'un peu de jus de citron et nappez-en votre garniture.

Croquettes de volaille. — Coupez en petits dés de la chair de volaille de desserte, de préférence de la volaille

rôtie. D'autre part, faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre, ajoutez-y champignons et persil hachés, une poignée de farine, sel, poivre et épices, tournez sans laisser bouillir, mouillez avec un demi-verre de bouillon et un peu de crème fraîche, de façon à former une sauce assez épaisse, dans laquelle vous mettrez vos dés de volaille. Mélangez bien le tout ensemble à petit feu, puis laissez refroidir. Faites-en ensuite des boulettes, que vous tremperez dans l'œuf battu, puis dans la panure blonde.

Jetez ces boulettes dans une friture bien chaude, laissez frire de belle couleur et servez avec une garniture de persil en branches, frit. La sauce tomate, un peu relevée, en est un excellent accompagnement.





le gibier... de plume

Faisan rôti. — Prenez un faisan, détachez le cou, les ailes et la queue que vous mettez de côté pour parer le rôti au moment de le servir. Plumez, videz, flambez soigneusement le corps et mettez-le à rôtir après l'avoir, s'il est très jeune et très tendre, couvert d'une barde de lard que vous ne retirerez que dix minutes avant la fin de la cuisson. Arrosez avec du beurre. Cuisez trois quarts d'heure environ.

Taillez une large tranche de pain rassis que vous placerez dans le fond du plat à rôtir afin de recevoir le jus. Cette tranche de pain vous servira pour dresser le faisan sur un plat garni de cresson et décoré de quartiers de citron régulièrement espacés.

Le faisan rôti peut se truffer comme une poularde ; on

le sert « habillé » comme il est dit ci-dessus et avec une sauce aux truffes. Garnir le plat de croûtons tartinés de foie en purée.

Le paon, le coq de bruyère et le cygne, rôtis, se servent également « habillés », comme le faisan.

Les femelles de ces espèces, ainsi que la pintade et la gélinotte, se servent comme une poularde.

Faisan farci et rôti, sauce poivrade. — Prenez un faisan ou même une poule faisane, que vous plumerez, viderez et flamberez avec soin. D'autre part, préparez une farce avec du lard râpé, de la mie de pain trempée dans le bouillon, le foie haché du faisan, sel, poivre et épices. Amalgamez bien le tout ensemble, remplissez-en le corps de l'animal, cousez avec soin les ouvertures, troussez et bridez bien, puis mettez au four après l'avoir enveloppé d'une large barde de lard que vous retirerez dix minutes avant la fin de la cuisson pour laisser le rôti se colorer.

Dressez le faisan sur un plat chaud et servez à part, dans une saucière, une sauce poivrade, faite avec le jus de la cuisson.

Faisan en salmis. — Prenez un faisan rôti, ou de desserte, dont vous aurez au préalable conservé le foie. Levez le plus de filets possible sur les membres et sur le dos, mettez-les à part. Brisez la carcasse en menus morceaux, ainsi que tout ce qui restera d'os, le cou, le gésier, la tête, les pattes, etc. Mettez toutes ces parures dans une casserole avec quelques lardons, une échalote hachée, bouquet garni, sel, poivre, épices. Mouillez d'un verre de bouillon, d'un demi-verre de Madère. Laissez cuire à feu doux, à casserole couverte, jusqu'à réduction de moitié du mouillement, puis passez la sauce et faites-y chauffer, sans bouillir, les

filets de faisan. Dressez-les ensuite sur un plat chaud, liez la sauce avec le foie haché grossièrement et versez-la par-dessus.

*
**

On reconnaît qu'un perdreau est jeune à ses pattes, qui sont jaunâtres, lisses et fines, tandis que celles des vieilles perdrix sont rudes, écailleuses et de teinte bleuâtre. Le bec des jeunes perdreaux et perdrix est de couleur foncée, chez les vieilles il est blanc.

Enfin, les jeunes perdreaux ont sous les ailes un léger duvet. La première plume des ailes de la perdrix est arrondie, tandis qu'elle est pointue chez le perdreau.

Quand le croupion est gras et ferme, l'animal est fraîchement tué ; il est mou et verdâtre dans le cas contraire.

Perdreaux rôtis. — Plumez, videz et flambez des perdreaux, garnissez l'intérieur avec un petit morceau de beurre assaisonné, enveloppez chacun des volatiles avec une large barde de lard mince et embrochez-les, après les avoir troussés et bridés. Faites-les cuire pendant un quart d'heure ou vingt minutes, suivant leur grosseur, devant un feu clair, en les arrosant de beurre fondu, d'un verre de Cognac et du jus de la lèchefrite. Débrochez-les, déballez-les et dressez-les, coupés par moitié, sur un croûton de pain passé au beurre et tartiné de purée de foie de volaille. Même opération pour les mettre à rôtir au four.

Perdreaux truffés et rôtis. — Préparez les perdreaux comme il est dit précédemment. D'autre part, faites une farce avec les foies des perdreaux, du lard gras râpé, des parures de truffes, pilez le tout au mortier, salez et poivrez.

Remplissez le corps des perdreaux avec cette farce, glissez en outre quelques rondelles minces de truffes entre cuir et chair et une truffe entière dans l'intérieur. Piquez le dos et les cuisses avec des lardons fins, bridez de façon que la farce ne s'échappe pas, faites cuire à feu assez doux en arrosant avec un peu de beurre fondu et le jus de la lèchefrite. Dressez dans un plat chaud et envoyez à part dans une saucière le jus de la cuisson passé et dégraissé.

Perdreaux farcis, braisés. — Plumez, videz, flambez et désossez avec soin des perdreaux, en conservant toutefois les os des pattes et sans endommager la peau.

D'autre part, préparez une farce avec les foies des perdreaux, des débris de blanc de volaille de desserte, du lard gras râpé, pilez bien le tout au mortier, en ajoutant si possible quelques pelures de truffes. Salez, poivrez, ajoutez un peu de muscade râpée, maniez bien le tout et remplissez-en le corps de vos perdreaux en vous efforçant de leur rendre leur forme primitive. Faites-les ensuite revenir à la casserole, dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur.

D'autre part, foncez une braisière avec des bardes de lard, des tranches de jambon maigre, carottes et oignons coupés en rondelles, disposez par-dessus les os retirés des perdreaux, salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni ; mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin blanc, laissez cuire à la casserole couverte pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, ajoutez vos perdreaux dans la casserole, couvrez-les de papier beurré et finissez de les cuire au four très doux.

La cuisson terminée, dressez les perdreaux sur un plat,

faites réduire la cuisson, dégraissée et passée, et versez-la sur les perdreaux.

Perdreaux rôtis, maître d'hôtel. — Plumez, videz, flambez et troussez, les pattes en dedans, de jeunes perdreaux. Fendez-les par le dos et aplatissez-les légèrement. Faites-les ensuite mariner pendant une demi-journée dans l'huile, avec sel, poivre, ail, thym, laurier, persil, oignon piqué de girofle. Au bout de ce temps, sortez-les de la marinade, égouttez-les, enveloppez-les complètement dans un fort papier blanc huilé et faites-les cuire sur le gril à feu vif.

La cuisson terminée, déballez-les, dressez-les dans un plat chaud, sur une sauce maître d'hôtel, aiguisée d'une pointe de jus de citron. Servez en même temps des pommes de terre paille.

Perdreaux à la crapaudine. — Prenez deux perdreaux, plumez, videz et fendez-les par le dos, sans séparer complètement les morceaux, que vous aplatirez légèrement et assaisonnerez de sel et poivre. Faites-les sauter au beurre, sans leur laisser prendre couleur, puis retirez-les et laissez-les refroidir. Passez-les ensuite dans le beurre fondu, panez-les à la mie de pain et faites-les griller à feu doux. D'autre part, avec le beurre resté dans la casserole, faites une sauce composée d'échalotes hachées, mouillée avec quelques cuillerées de jus de viande ou du consommé. Tournez quelques minutes et faites réduire sur feu doux. Dressez les perdreaux sur un plat chaud et nappez-les de la sauce aiguisée d'un peu de jus de citron.

Perdreaux à la provençale. — Plumez, videz, flambez et troussez deux perdreaux bien tendres. Faites-les revenir de belle couleur, dans l'huile, sur feu vif, avec petits oignons entiers, carottes émincées, jambon coupé en dés

et un saucisson à l'ail. Quand le tout a pris couleur, enlevez les perdreaux, le saucisson, le jambon et les oignons ; avec l'huile de la cuisson, faites un roux, en ajoutant une cuillerée à bouche de farine et en tournant doucement ; mouillez-le avec un grand verre de bouillon, un verre de Madère, ajoutez sel, poivre, épices, un oignon piqué de girofle, un bouquet garni ; remettez les perdreaux, les oignons, le saucisson et le jambon, deux gousses d'ail émincées et terminez la cuisson avec feu dessus et dessous. Dressez les perdreaux dans un plat chaud, entourez-les des oignons alternés avec le saucisson coupé en rondelles minces. Passez et dégraissez la sauce, faites-la réduire au besoin et versez-la par-dessus.

Perdreaux à l'espagnole. — Apprêtez et troussez deux perdreaux, les pattes en dedans. Faites-les revenir dans le beurre, sur feu vif ; quand ils auront pris couleur, retirez-les. Avec le beurre de la cuisson, faites un roux blond, que vous mouillerez avec un verre de vin blanc et deux cuillerées de consommé. Remettez alors les perdreaux, ajoutez un bouquet garni, sel, poivre et épices et continuez la cuisson à feu doux. Un quart d'heure avant de servir, ajoutez une orange amère coupée en tranches et blanchie à l'eau bouillante, puis une poignée de gousses d'ail également blanchies.

Dressez ensuite les perdreaux sur un plat, la garniture autour et la sauce, réduite, par-dessus.

Perdreaux en salmis. — Prenez des perdreaux de desserte, levez-en avec soin tous les filets que vous pourrez en tirer, ainsi que les membres restants. Mettez à part les foies, les carcasses et la peau. Mettez le tout, moins les foies, dans une casserole, et faites revenir dans le beurre. Mouillez avec un grand verre de vin blanc, autant de bouil-

lon, ajoutez sel et poivre, épices, bouquet garni, une gousse d'ail et quelques échalotes hachées. Laissez cuire une heure à petit feu, puis passez à l'étamine la sauce ainsi obtenue et mettez-la sur le feu. Quand elle sera très chaude, mettez-y les filets et les membres des perdreaux, que vous y ferez chauffer, sans bouillir, et que vous dresserez ensuite dans un plat chaud, sur des croûtons de pain passés au beurre et taillés en losanges. Liez la sauce avec les foies grossièrement écrasés, ajoutez-y un peu de beurre manié de farine, aiguisez d'une pointe de jus de citron, versez sur les filets de perdreaux et servez.

Perdrix braisées. — Plumez, videz, flambez et troussez les perdrix, les pattes en dedans, bardez-les de lard mince. Foncez une braisière avec des parures de jambon et du lard de poitrine coupé en tranches minces ; placez vos perdrix sur ce fond, la poitrine en dessus, ajoutez sel, poivre, épices, bouquet garni, oignon piqué de girofle, carottes coupées en rondelles ; mouillez avec un grand verre de vin blanc, deux cuillerées de consommé de volaille, un petit verre de Madère. Faites cuire doucement, avec feu dessus et dessous.

La cuisson terminée, dressez les perdrix dans un plat chaud, masquez-les avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé.

Perdrix à la choucroute. — Plumez, videz, flambez et troussez des perdrix, faites-les revenir dans le beurre avec quelques tranches de lard de poitrine. Quand elles auront pris couleur, retirez-les, tenez-les au chaud.

D'autre part, prenez de la choucroute bien blanche, lavez-la avec soin, égouttez-la. Foncez une casserole avec quelques morceaux de jambon et de poitrine fumée et des carottes coupées en tranches. Disposez votre choucroute

par-dessus, mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon, ajoutez quelques cuillerées de graisse de porc rôti, un bouquet garni, un oignon piqué de girofle, une dizaine de grains de genièvre. Couvrez hermétiquement la casserole, en plaçant sur le couvercle un fort papier huilé. Laissez cuire à feu doux pendant deux grandes heures. La cuisson à peu près terminée, enlevez la moitié de la choucroute, placez vos perdrix dans la casserole par-dessus, recouvrez-les avec le reste de la choucroute et laissez dans l'état, la casserole bien couverte, pendant une demi-heure au moins, sur un coin du fourneau. Dressez ensuite vos perdrix sur un plat, la choucroute tout autour, moins les carottes, l'oignon et le bouquet ; décorez avec les morceaux de lard et de jambon.

Perdrix aux choux. — Plumez, videz, flambez et troussez, les pattes en dedans, deux belles perdrix. Faites-les revenir de belle couleur dans le beurre, retirez-les et remplacez-les par une douzaine de saucisses longues ou « chipolatas » que vous mettez également à part, une fois revenues. Disposez ensuite dans la casserole une demi-douzaine de carottes bien rouges, coupées en rondelles, puis la moitié d'un chou de Milan blanchi, égoutté et légèrement coupé. Mettez les perdrix par-dessus, entourez-les d'un ou deux petits cervelas crus et de quelques morceaux de lard maigre ; recouvrez le tout avec l'autre moitié de chou. Assaisonnez, ajoutez un bouquet garni, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, laissez cuire à feu très doux, la casserole étant fermée hermétiquement, pendant deux heures. Au bout de ce temps, enlevez le bouquet, ajoutez les saucisses chipolatas, puis laissez une demi-heure dans l'état, au chaud, la casserole toujours bien couverte.

Dressez ensuite sur un plat, les choux en-dessous, les perdrix par-dessus, la poitrine en haut, décorez tout le pourtour avec le lard et les cervelas, coupés en tranches, les chipolatas et les ronds de carottes alternés. Dégraissez le jus de la cuisson et arrosez-en la garniture. Servez très chaud.



Les bécasses et les bécassines sont des oiseaux de passage. La bécasse est à peu près de la taille d'une perdrix, la bécassine est un peu plus petite. Toutes deux constituent un gibier très fin, mais qu'on doit laisser mortifier quelque temps avant de le consommer, sous peine de le priver de tout son arome. Les bécasses ou bécassines ne doivent se plumer que le jour où on les fait cuire ; on ne les vide *pas, c'est-à-dire qu'on en retire simplement la poche et le gésier et qu'on laisse les intestins dans l'intérieur du corps.*

Bécasses rôties. — Plumez et flambez des bécasses ; pour les vider, fendez la peau du cou et supprimez seulement la poche et le gésier, en laissant les intestins. Embrochez-les et faites-les cuire, bardées de lard et assaisonnées, devant un feu bien clair. Arrosez avec du beurre fondu, salez, poivrez. Recueillez le jus de la cuisson sur des tranches de pain jaunies au beurre, qui vous serviront ensuite à dresser les bécasses sur le plat. Servez-les très chaudes, après les avoir déballées et laissées se colorer au feu pendant quelques minutes. Le surplus du jus de la cuisson se sert à part, dans une saucière.

On peut également les faire cuire au four.

Les bécassines, pluviers et vanneaux s'apprêtent, se font cuire et se servent de la même façon que les bécasses.

Bécasses sautées. — Plumez, flambez, videz et troussez les bécasses comme pour les bécasses rôties. Faites-les revenir dans le beurre à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur. Mouillez alors avec un demi-verre de vin blanc et le jus d'un citron. Quelques minutes de cuisson suffisent. Dressez les bécasses dans un plat chaud. Liez la sauce avec un peu de fécule et versez-la par-dessus. Décorez le plat de petits croûtons de pain frits au beurre.

Bécasses farcies et braisées. — Plumez, flambez, videz complètement les bécasses, mais par le dos, supprimez la poche et le gésier. Faites une farce avec les intestins, du maigre de jambon cru, des champignons blanchis et des échalotes, le tout haché très menu. Assaisonnez de sel, poivre et épices, maniez bien cette farce et bourrez-en le corps des bécasses. Cousez bien toutes les ouvertures afin que la farce ne s'échappe pas, bridez les bécasses en leur passant le bec à travers les cuisses.

D'autre part, prenez une braisière avec des bardes de lard, ajoutez quelques grains de genièvre, placez vos bécasses dessus, recouvrez-les de bardes de lard, mouillez avec un grand verre de vin blanc, deux cuillerées de bouillon de volaille ou, à défaut, de consommé. Couvrez et faites cuire, feu dessus et dessous, pendant une heure. La cuisson terminée, dressez les bécasses dans un plat chaud, arrosez-les avec le jus de la cuisson dégraissé, passé, réduit s'il y a lieu et aiguisé d'un peu de jus de citron.

Bécasses en salmis. — Plumez, flambez, videz, bridez et faites rôtir les bécasses, en opérant exactement comme pour les bécasses rôties. Recueillez de même le jus de la cuisson sur des tranches de pain passées au beurre. La cuisson terminée, débridez-les, laissez-les refroidir, levez les

membres et le plus de filets possible, mettez-les à part. Prenez les carcasses, broyez-les au mortier, faites-les cuire dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du maigre de jambon, du lard gras râpé, des échalotes hachées, sel, poivre, épices. Quand le tout aura pris couleur, mouillez avec deux grands verres de vin rouge ou blanc, laissez cuire et réduire de trois quarts, à casserole découverte, dégraissez et passez. Remettez ensuite ce jus sur le feu, laissez-y chauffer, sans bouillir, les morceaux de bécasses, dressez dans un plat chaud, sur les croûtons et masquez-les avec le jus de la cuisson.

*
* *

Les cailles et les râles sont des oiseaux de passage. Ils se vident entièrement, on supprime non seulement la poche et le gésier, mais aussi les intestins.

Les grives sont bonnes surtout à l'automne, quand elles se sont bien nourries de raisin ; le merle, quand il est jeune, est presque aussi apprécié que la grive.

Ces deux espèces ne se vident pas, c'est-à-dire qu'on les fend par le cou et qu'on enlève seulement, par cette ouverture, la poche et le gésier, en laissant les intestins. Les préparations culinaires sont les mêmes pour l'une et pour l'autre.

Cailles rôties. — Plumez, flambez et videz entièrement les cailles, salez, poivrez, enveloppez chaque oiseau dans une feuille de vigne, puis dans une barde de lard ; faites-les cuire dix minutes, en les arrosant avec du beurre fondu et en recueillant le jus sur des tranches de pain passées au beurre, qui vous serviront à dresser les cailles sur un plat chaud. Servez le jus à part dans une saucière. Le plus

souvent, bien bardées, on les fait cuire à la casserole, ou en cocotte.

Cailles braisées. — Plumez, flambez, videz les cailles, réservez le foie que vous hacherez avec une échalote et un peu de beurre et remettez dans le corps de chacune des bêtes ; salez, poivrez.

D'autre part, foncez une braisière avec des bardes de lard, de minces tranches de jambon cru, une carotte et un oignon coupés en rondelles ; mettez vos cailles par-dessus, mouillez avec un verre de vin blanc, une cuillerée de bouillon, deux cuillerées de Madère, ajoutez un bouquet garni, couvrez de bardes de lard, remettez le couvercle de la braisière, cuisez, feu dessus et dessous, pendant une demi-heure.

Dressez les cailles sur un plat, arrosez-les avec le jus de la cuisson, dégraissé, passé et réduit, s'il y a lieu.

On les sert parfois sur un riz à l'orientale dit pilaf.

Cailles chasseur. — Plumez, flambez, videz les cailles par le dos, fendez-les en deux sans les séparer entièrement, aplatissez-les un peu. Passez-les dans le beurre fondu et à la mie de pain après les avoir assaisonnées de sel, poivre et épices. Cuisez-les de belle couleur sur le gril.

D'autre part, faites cuire dans le beurre quelques échalotes hachées menu, ajoutez une pincée de persil haché, liez la sauce avec un petit peu de fécule et de jus de citron. Dressez les cailles en couronne sur plat rond, la sauce par-dessus et servez.

Grives sautées. — Plumez, flambez les grives. Enlevez seulement la poche et le gésier par une ouverture faite au cou. Bridez-les et faites-les revenir dans le beurre à feu vif, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur. Salez, poivrez, mouillez avec un bon verre d'eau-de-vie, que vous

allumerez dans la casserole. Une fois le feu éteint, ajoutez quelques cuillerées de jus de viande ou de consommé, un bouquet garni, des parures de truffes, quelques grains de genièvre, laissez mijoter doucement pendant un quart d'heure environ.

La cuisson terminée, dressez les grives en couronne dans un plat chaud, servez par-dessus le jus de la cuisson, dégraissé et passé.

Grives au genièvre. — Plumez, flambez et apprêtez vos grives, comme il est dit pour les grives sautées. Enveloppez-les chacune dans une barde de lard mince et faites-les revenir, dans la casserole, à feu vif.

D'autre part, préparez une sauce avec un demi-verre de bouillon de volaille ou, à défaut, de consommé, autant de vin blanc, le jus d'un citron, sel, poivre, une vingtaine de grains de genièvre ; faites bouillir le tout, à casserole découverte, jusqu'à réduction de la moitié. A ce moment, versez dans la casserole les grives et le jus de leur cuisson, laissez chauffer le tout ensemble, sans faire bouillir. Dressez les grives dans un plat chaud, la sauce, dégraissée et passée, par-dessus.



Le canard sauvage, très semblable au canard domestique, est cependant beaucoup plus estimé que ce dernier. On ne le sert guère qu'en salmis ou rôti. Il demande à être mangé assez frais.

La sarcelle est très estimée, elle est de plus petite taille que le canard sauvage et s'accommode de la même façon.

Ces gibiers se vident entièrement.

Canard sauvage rôti. — Plumez, videz, flambez un canard sauvage. Hachez le foie, maniez-le avec un peu de beurre, sel, poivre, épices et remettez-le dans le corps de

l'animal. Faites cuire une demi-heure. Si le canard est très jeune et très tendre, enveloppez-le d'une barde de lard que vous retirerez dix minutes seulement avant la fin de la cuisson pour permettre à la viande de se dorer au feu. Arrosez avec un peu de lard fondu.

La cuisson terminée, dressez le canard dans un plat, envoyez à part le jus de la cuisson, dégraissé. Décorez le pourtour du plat avec des quartiers de citron et servez.

Canard sauvage en salmis. — Plumez, flambez, videz un canard sauvage, faites-le rôtir. Aux trois quarts de la cuisson, laissez-le refroidir. Levez avec soin les membres, puis le plus grand nombre d'aiguillettes possible. Pour le surplus, opérez comme il est dit pour les perdreaux en salmis.

Le canard de desserte s'emploie beaucoup pour le salmis.



Les petits oiseaux se servent ordinairement rôtis et en nombre, ou comme garniture d'autres pièces plus importantes. On ne les vide pas quand on les fait rôtir, on supprime seulement la poche et le gésier.

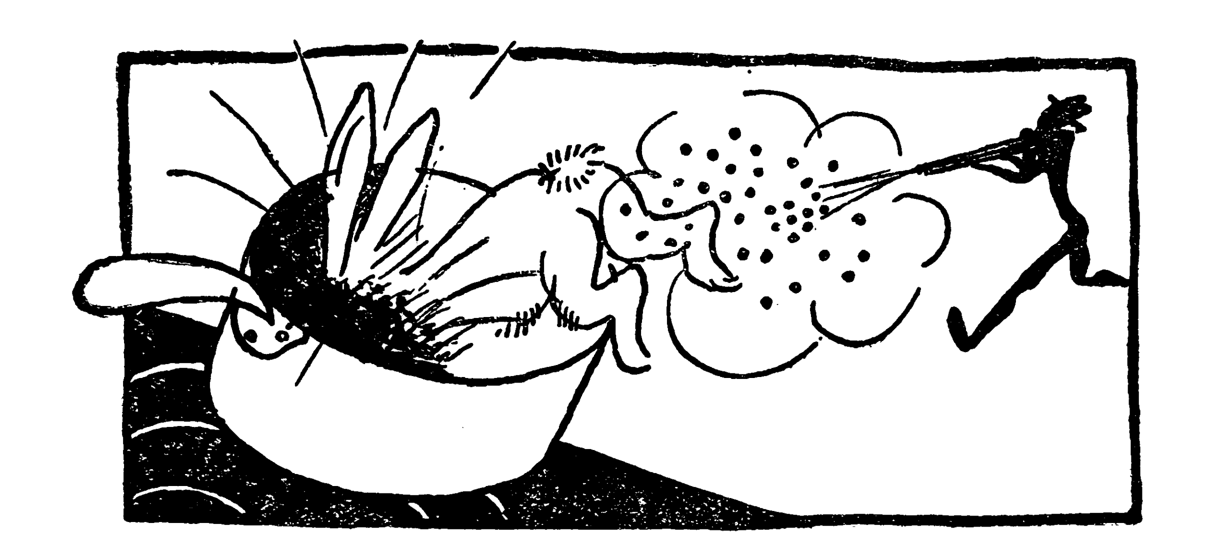
Alouettes rôties. — Plumez, flambez, enlevez la poche et le gésier à des alouettes, bardez-les de lard séparément et ficelez sur la broche, après les avoir embrochées sur un hâtelet. Cuisez quelques minutes seulement devant un feu clair, après avoir disposé dans la lèchefrite des tranches de pain passées au beurre et destinées à recevoir le jus de la cuisson. Servez les alouettes sur les croûtons et envoyez à point le reste du jus de la lèchefrite.

Alouettes sautées à la minute. — Plumez, videz entièrement et flambez des alouettes, troussez-les et mettez-les à sauter dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et poivre. Quand elles ont pris une belle couleur dorée, faites un petit roux blond, mouillez avec un peu de vin blanc et de bouillon. Ajoutez une échalote et des champignons blanchis et émincés, un peu de persil haché. Laissez jeter quelques bouillons. Dressez ensuite les alouettes sur des tranches de pain passées au beurre. Arrosez avec la sauce dégraissée et réduite.

Mauviettes chasseur. — Plumez, videz entièrement, flambez et troussez des mauviettes bien grasses. Faites-les revenir dans le beurre, à la casserole, avec une poignée de lardons gras coupés en dés. Lorsqu'elles auront pris couleur, enlevez-les ainsi que les lardons, faites un roux blond, avec le beurre de la cuisson, mouillez-le de moitié vin blanc, moitié bouillon, salez, poivrez, laissez monter quelques bouillons, achevez de cuire. Dressez en recouvrant de la sauce, et sur une purée de céleri-rave finement passée.

Pilaf de mauviettes. — On trouvera dans la seconde partie de ce livre la recette du pilaf ou riz à l'orientale. Il s'accommode parfaitement, pour une entrée, de la garniture de mauviettes cuites à la casserole, bien bardées. On pourra dresser le riz en monticule et le garnir de mauviettes, ou bien en couronne et mettre, au centre, les mauviettes dans leur jus de cuisson, saupoudré de pelures de truffes hachées.





...et de poil

Cuissot de chevreuil mariné rôti. — Prenez un gigot de chevreuil, dépouillez-le de sa peau, en conservant intact l'extrémité du pied et le sabot de l'animal, que vous enveloppez avec soin dans un fort papier huilé. Ceci fait, piquez-le de lardons gras assaisonnés et disposez-le pendant un jour ou deux, dans une marinade cuite.

Au bout de ce temps, retirez-le, égouttez-le, faites-le cuire au four ; arrosez avec de la marinade, et servez avec le jus de la cuisson.

On peut aussi servir le cuissot de chevreuil rôti comme entrée, en l'accompagnant d'une sauce poivrade et d'une purée de marrons.

Selle de chevreuil marinée au jus. — Prenez un beau morceau de selle de chevreuil, préalablement marinée, pendant deux jours dans une marinade cuite, égouttez-le, parez-le, enlevez la peau, la graisse et les parties dures, aplatissez et rognez la bavette. Assaisonnez l'intérieur

avec sel, poivre, épices, une feuille de laurier ; roulez et ficelez.

D'autre part, foncez une casserole avec bardes de lard et tranches minces de jambon, posez par-dessus votre selle de chevreuil, ajoutez oignons et carottes coupés en tranches, ail, bouquet garni, sel et poivre. Mouillez avec un grand verre de bouillon, un petit verre d'eau-de-vie. Couvrez avec des bardes de lard et faites cuire à feu doux, dessus et dessous, en arrosant de temps à autre avec la cuisson et pendant deux heures environ. Au bout de ce temps, dressez la selle sur un plat, déficelez-la, masquez-la avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé, et, si c'est nécessaire, un peu réduit sur le feu.

Le filet de cerf *et le* filet de renne *se préparent et se servent de la même façon que la selle ou le cuissot de chevreuil ; il est nécessaire de les faire mariner un peu plus longtemps pour les attendrir et ils exigent un peu plus de cuisson que la selle et surtout que le cuissot de chevreuil qui, lui, doit se servir saignant.*

Côtelettes de chevreuil marinées. — Prenez des côtelettes de chevreuil, parez-les et piquez-les de lard fin ; faites-les mariner une journée ou même simplement quelques heures dans une marinade composée de : vin blanc (une bouteille), eau-de-vie (un petit verre), thym, laurier, persil, ciboule ou oignon haché, sel, poivre, épices, citron coupé en tranches minces.

Retirez, égouttez, faites revenir dans le beurre, à feu vif, jusqu'à ce que les côtelettes soient de belle couleur, retirez-les, tenez-les chaudement. Mettez dans le beurre de la cuisson quelques échalotes hachées, mouillez avec la marinade passée, faites réduire la sauce de moitié, puis remettez vos côtelettes et laissez-les mijoter un petit quart

d'heure au moins, suivant leur grosseur. Dressez-les ensuite sur un plat chaud, liez la sauce avec un petit peu de glace de viande ou une pincée de fécule, ajoutez un morceau de beurre, une pointe de Cognac et glacez les côtelettes avec cette sauce, réduite encore un peu, si c'est nécessaire. Mettez une papillote à chaque manche et servez avec une purée de céleri-rave bien fine, ou une purée de châtaignes.

Côtelettes de chevreuil sautées. — Prenez des côtelettes de chevreuil, parez-les, piquez-les de lard fin, faites-les mariner quelques heures dans une marinade cuite. Retirez-les, égouttez-les, faites-les sauter dans le beurre, à feu vif, puis tenez-les au chaud dans un plat. Faites un roux brun avec le beurre resté dans la casserole, mouillez avec la marinade, passez au tamis, ajoutez quelques échalotes hachées, une petite pincée de persil haché très fin. Laissez jeter quelques bouillons. Remettez vos côtelettes dans la casserole et laissez-les réchauffer quelques minutes dans cette sauce. Dressez-les en couronne sur un plat, masquez avec la sauce et servez très chaud.

Côtelettes de chevreuil sauce Périgueux. — Opérez comme il est dit pour les côtelettes de chevreuil sautées. Quand elles seront sautées, mettez-les chauffer quelques instants dans une sauce Périgueux faite avec la marinade passée. Dressez-les en couronne sur un plat, servez avec une partie de la sauce Périgueux, le reste à part dans une saucière.

Côtelettes de chevreuil à la maréchale. — Opérez comme pour les côtelettes de chevreuil sautées. Quand elles seront bien dorées, retirez-les, égouttez-les, trempez-les dans l'œuf battu, roulez-les dans la chapelure blonde et faites-les frire dans une large friture bouillante.

Dressez-les ensuite en couronne dans un plat chaud ; ornez chaque manche d'une papillote et envoyez à part, dans une saucière, une sauce composée de la marinade passée, additionnée d'un peu de jus de citròn. On peut servir avec ce plat des pommes de terre « paille », ou frites, dites « chips ».

Filet de chevreuil sauce Madère. — Levez les filets sur une belle selle de chevreuil, coupez-les en tranches d'un doigt d'épaisseur, parez-les, piquez-les de lard frais et mettez-les mariner pendant quelques heures dans du Madère, avec sel, poivre et épices. Faites-les ensuite sauter dans le beurre, à feu vif, puis retirez-les, tenez-les au chaud. Faites un roux brun avec le beurre de la cuisson, mouillez avec le Madère de la marinade, ajoutez quelques cuillerées de glace de viande, laissez jeter quelques bouillons. Remettez vos filets dans la sauce, laissez-les s'y réchauffer seulement, puis dressez-les en couronne sur un plat chaud, la sauce par-dessus.

Emincé de chevreuil sauce poivrade. — Servez-vous, pour votre émincé, de chair de chevreuil provenant d'un cuissot ou d'une selle de desserte, coupez-la en tranches, longues et minces, après avoir enlevé la graisse, les peaux, et les parties dures. D'autre part, préparez une sauce poivrade bien relevée en goût, faites-y chauffer l'émincé, sans bouillir, et servez dans un plat chaud, en même temps qu'un légumier de purée de châtaignes.

Civet de chevreuil. — Le civet de chevreuil se prépare de la même façon que le civet de lièvre. On emploie, pour le faire, des morceaux d'épaule ou de poitrine.

Hachis de chevreuil. — Prenez des morceaux de chevreuil de desserte, épaule, cuissot ou filet, enlevez avec

soin toutes les parties dures ou nerveuses, puis hachez finement avec une échalote et un peu de persil. Ajoutez sel et poivre, une pincée d'épices, puis faites chauffer le hachis, sans le laisser bouillir, dans une sauce Robert ou une sauce poivrade. Dressez avec soin dans un plat que vous décorerez de croûtons frits.

*
**

Le sanglier est un gibier qui ne plaît pas à tout le monde. La viande est généralement noire et, de plus, assez coriace quand l'animal est vieux. Aussi ne fera-t-on rôtir que les jeunes sujets et les marcassins, réservant pour la daube les animaux âgés. Les uns et les autres, d'ailleurs, s'accommodent fort bien d'avoir mariné pendant un temps plus ou moins long, dans une marinade cuite.

Quartier de sanglier rôti. — Prenez une selle de sanglier, préalablement marinée et piquée de lard fin, égouttez, embrochez et faites cuire comme il est dit pour le cuissot de chevreuil rôti. Servez avec une sauce poivrade et une purée de marrons.

Filet de sanglier braisé, sauce Robert. — Parez et piquez de lardons fins un filet de sanglier, mettez-le dans une marinade cuite.

Opérez ensuite comme il est dit pour le chevreuil braisé, sauce Robert. Tenez seulement la sauce un peu plus relevée en goût.

Côtelettes de sanglier à la Saint-Hubert. — Parez des côtelettes dans un quartier de sanglier, préalablement mariné. Egouttez-les, faites-les sauter dans le beurre. Dressez-les ensuite sur un plat chaud en mettant une papillote à chaque manche.

D'autre part, avec le beurre de la cuisson, faites un roux brun, mouillez-le avec moitié vin blanc, moitié

bouillon, laissez réduire et versez sur les côtelettes tenues à part, au chaud.

Filets mignons de sanglier braisés, sauce poivrade. — Préparez des filets mignons de sanglier, piquez-les de lard fin, faites-les mariner pendant deux jours dans une marinade cuite. Retirez-les, égouttez-les, placez-les dans une braisière foncée de bardes de lard et de tranches minces de maigre de jambon. Ajoutez oignons et carottes coupés en tranches minces, bouquet garni, sel, poivre et épices. Mouillez avec la marinade passée et laissez cuire avec feu dessus et dessous, pendant une heure, en arrosant fréquemment.

La cuisson terminée, dressez les filets en couronne sur un plat rond, masquez-les avec la moitié de la sauce dégraissée, passée et réduite, et employez le reste à confectionner une sauce poivrade, que vous servirez à part dans une saucière.

Saucisses et boudin de sanglier. — On fait des saucisses et du boudin de sanglier comme des saucisses et du boudin de porc ; le boudin, toutefois, ne peut se faire que si l'animal n'a pas trop saigné et si on peut l'avoir tout frais tué. Le goût de ces préparations est plus relevé que celui des mêmes faites avec le porc, on y ajoute également plus d'épices et quelquefois, pour les saucisses, des parures et des rondelles de truffes. A part cela, elles se prêtent aux mêmes usages.

Jambon de sanglier rôti, sauce Robert. — Prenez et parez un jambon de sanglier comme un jambon de porc. Conservez le pied que vous enveloppez d'un fort papier huilé pour le préserver de l'action du feu ; mettez le jambon dans une bonne marinade cuite, laissez-le tremper pendant quatre à cinq jours, en le retournant et l'arrosant souvent.

Au bout de ce temps, retirez-le, égouttez-le, embrochez-le et faites cuire devant un feu vif, en arrosant avec la marinade passée. Dressez ensuite sur un plat et accompagnez d'une sauce Robert, préparée avec le jus de la lèchefrite et servez à part dans une saucière.

Les autres parties du sanglier s'accommodent comme celles du porc, surtout quand l'animal est jeune et tendre.

*
**

Il est assez commun que l'on préfère le lièvre un peu faisandé, mais il faut toujours le vider dès que l'on peut et, si les plombs ont perforé les intestins, il est même nécessaire de laver l'intérieur ; de même pour le foie, il est indispensable de retirer le fiel ou « amer », et de s'assurer qu'il n'a pas été crevé ; dans ce cas, il faut jeter le foie, car il communiquerait à la viande un goût détestable.

Les mêmes précautions s'appliquent au lapin de garenne.

Ceci fait, rien n'empêche de laisser la viande se mortifier et même prendre un léger goût de venaison, mais sans exagération aucune.

Le lapin domestique, par contre, demande à être mangé très frais. Il faut le dépouiller et le saigner aussitôt tué, pour que la viande reste bien blanche. On conserve ensemble le sang et le foie, en y ajoutant un petit filet de vinaigre, et on s'en sert pour lier la sauce, au moment de servir.

La graisse, soit du lièvre, soit du lapin, s'il s'en trouve, doit être jetée ; elle donne à la sauce un goût très désagréable.

Lièvre rôti. — Prenez un lièvre, dépouillez-le en conservant les oreilles adhérentes, échaudez celles-ci et

grattez-les pour en enlever le poil, puis couvrez-les d'un papier huilé. Piquez le râble et les cuisses avec des lardons fins assaisonnés ; bridez-le très serré, les pattes repliées et rattachées au corps, enveloppez-le d'une mince barde de lard que vous ne retirerez qu'un quart d'heure avant la fin de la cuisson. Faites cuire au four, en arrosant fréquemment avec le jus, allongé de beurre fondu ; salez et poivrez.

Débridez et dressez le lièvre sur un plat long ; développez les oreilles. D'autre part, avec le jus de cuisson, préparez une sauce que vous lierez au moyen du sang et du foie écrasé grossièrement à l'aide d'une fourchette.

Lièvre en daube. — Dépouillez, videz un lièvre, enlevez la tête, le cou, le foie, les rognons, le cœur et les poumons, que vous mettez de côté. Désossez complètement l'animal, puis roulez-le comme une épaule de mouton, piquez-le de lard gras assaisonné et faites-le mariner une journée dans le vin blanc, avec poivre, sel, épices, bouquet garni, oignon piqué de girofle.

D'autre part, foncez une braisière avec des couennes de lard minces, les os et toute la parure du lièvre mis à part. Ajoutez carottes et oignons coupés en tranches, puis placez le lièvre égoutté et ficelé. Mouillez avec la marinade tout entière, recouvrez de bardes de lard, fermez hermétiquement la casserole pour empêcher l'évaporation et faites cuire à feu doux, pendant trois ou quatre heures, feu dessus et dessous si possible.

La cuisson terminée, dressez le lièvre sur un plat long, déficelez-le, arrosez-le avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé avec soin.

Râble de lièvre mariné et rôti. — Dépouillez un lièvre, videz-le, enlevez-en tout le train de devant, que vous piquerez de lardons fins et mettrez à mariner pendant un à plusieurs jours dans le vin blanc, avec sel, poivre, persil, aromates et une pointe de vinaigre.

Au moment de vous en servir, égouttez le râble, faites-le revenir de belle couleur dans la casserole, avec quelques petits lardons de lard de poitrine. Mouillez avec moitié bouillon, moitié jus de la marinade passée. Laissez cuire à feu doux, la casserole bien hermétiquement fermée, pendant une heure et demie environ, puis dressez sur un plat chaud. D'autre part, préparez une sauce Robert ou poivrade avec le jus de la cuisson, servez-la à part dans une saucière.

Le lièvre peut être accompagné d'une purée de marrons et le plat garni de tartelettes de groseilles en gelée. Un ravier de très gros cornichons au sel, passé en même temps, est très apprécié.

Le *saupiquet* est encore une sauce recommandée pour le lièvre. En voici la recette : hachez le foie du lièvre, faites-le sauter avec du beurre, un peu de jambon coupé en petits dés, échalotes, fines herbes hachées. Ajoutez une cuillerée de farine, le sang du lièvre recueilli au préalable, un bon verre de vin blanc. Faites cuire un quart d'heure à feu vif. Passez au tamis. Ajoutez un filet de vinaigre au moment de servir.

Civet de lièvre. — Dépouillez et videz un lièvre, en mettant de côté le foie et le sang, auquel vous ajouterez un filet de vinaigre pour le conserver liquide.

Séparez les quatre membres, sectionnez le cou et la

tête, coupez celle-ci en deux sur la longueur, puis le train de côtes en quatre et le râble, enfin, en morceaux égaux. Ceci fait, mettez dans une casserole 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés ; faites-les jaunir dans le beurre, retirez-les, remplacez-les par les morceaux de lièvre, que vous ferez revenir également à feu vif. Si vous ne disposez que de peu de sang, saupoudrez vos morceaux de lièvre d'une cuillerée de farine et faites un roux léger. Mouillez ensuite avec deux verres de vin rouge ou blanc et poussez le feu. Au bout de quelques minutes, ajoutez un verre à Bordeaux d'eau-de-vie forte, allumez-la dans la casserole même et laissez brûler, sur le coin du fourneau, jusqu'à extinction naturelle. Ajoutez alors un verre de bon bouillon, ou mieux de consommé, un bouquet garni, sel et poivre ; couvrez la casserole et laissez mijoter tout doucement pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, remettez le lard, ajoutez quelques petits oignons jaunis au beurre et une douzaine de beaux champignons blanchis à l'eau bouillante et coupés en quartiers ; laissez cuire le tout ensemble pendant encore une demi-heure, à petit feu. La cuisson terminée, enlevez avec précaution les morceaux de lièvre, dressez-les sur un plat rond, disposez tout autour le lard, les oignons et les champignons : tenez au chaud.

Ecrasez le foie avec une fourchette, mélangez-le avec le sang, passez le tout à la passoire fine et versez dans le jus de la cuisson, passé et dégraissé. Tournez doucement sur le feu, sans laisser bouillir, et versez sur les morceaux de lièvre.

On peut décorer le plat avec quelques croûtons de pain taillés en minces lames et passés au beurre.

Levraut sauté. — Dépouillez, videz, apprêtez et coupez en morceaux un levraut bien tendre, en opérant comme pour le civet de lièvre.

Faites revenir 125 grammes de lard de poitrine, coupé en dés, dans une casserole, avec du beurre, retirez-les quand ils seront bien croustillants, puis remplacez-les par les morceaux de levraut, que vous ferez revenir également. Saupoudrez d'une cuillerée de farine, tournez doucement pendant quelques minutes, mouillez avec deux verres de bouillon et un demi-verre de vin blanc, ajoutez sel, poivre, épices, bouquet garni, champignons coupés menu, ail et échalotes hachés. Laissez cuire vingt minutes environ, à feu modéré et à casserole découverte, puis dressez la viande dans un plat chaud, le lard et les champignons autour. Masquez avec la sauce passée, dégraissée et aiguisée d'un peu de jus de citron.

Râble de levraut sauté, chasseur. — Faites mariner vingt-quatre heures un râble de levraut dans un grand verre d'huile d'olive, avec sel, poivre, épices, thym, laurier, oignon piqué de girofle, persil, citron coupé en tranches. Au bout de ce temps, retirez, égouttez le râble, que vous ferez ensuite revenir à la casserole, dans du beurre, où vous aurez auparavant fait jaunir du lard de poitrine coupé en dés. Dès que le râble aura pris une belle couleur, mouillez d'un demi-verre de bouillon, d'un petit verre d'eau-de-vie, laissez cuire à petit feu, à casserole découverte, et servez sur un plat, que vous tiendrez au chaud.

Ajoutez à la sauce la marinade passée, laissez bouillir quelques instants, dégraissez et versez dans le plat sur le râble.

Lapin rôti à la broche. — Que ce soit un lapin de garenne ou un lapin domestique laissez-le entier. Opérez comme il est dit pour le râble de lièvre mariné, rôti.

On l'accompagne d'une sauce poivrade ou venaison faite avec le jus de la lèchefrite et liée avec le sang et le foie grossièrement haché. Cette sauce se sert à part dans un saucière et doit être fortement relevée en goût.

Civet de lapin. — Le lapin de garenne et même le lapin domestique se mettent en civet comme le lièvre et s'accommodent de la même façon.

Gibelotte de lapin. — Dépouillez et videz un lapin, coupez-le en morceaux comme pour le mettre en civet. Faites revenir dans la casserole, avec très peu de beurre, 250 grammes de lard de poitrine coupé en menus morceaux. Quand les lardons sont de belle couleur, retirez-les, remplacez-les par les morceaux de lapin, que vous ferez revenir de même. Saupoudrez d'une cuillerée de farine, tournez pour faire un roux blond, s'il s'agit d'un lapin domestique, ou un roux brun, s'il s'agit d'un lapin de garenne. Mouillez ensuite avec un verre de bouillon, autant de bon vin blanc, un petit verre d'eau-de-vie, salez, poivrez, ajoutez quelques petites pommes de terre longues, des épices, un bouquet garni, une dizaine de petits oignons passés au beurre, laissez jeter quelques bouillons, puis mettez le lard, couvrez la casserole et laissez terminer la cuisson à feu doux pendant une demi-heure environ.

Dressez ensuite les morceaux de lapin dans un plat chaud, les oignons, les pommes de terre et les lardons autour. Epaississez la sauce avec un peu de fécule, si c'est nécessaire, liez-la avec le sang et le foie conservés à part et versez-la par-dessus.

Lapin sauté aux champignons. — Le lapin étant dépouillé, vidé et coupé en morceaux, comme pour le civet de lièvre, faites revenir dans la casserole 125 grammes de lard de poitrine coupé en menus morceaux ; retirez les lardons, remplacez-les, quand ils seront suffisamment revenus, par les morceaux du lapin, que vous ferez revenir à leur tour. Ajoutez une cuillerée de farine, tournez pour faire un roux blond ; mouillez avec un verre de vin blanc, deux cuillerées de bouillon, ajoutez sel, poivre, épices, bouquet garni, persil et champignons hachés, ainsi qu'une ou deux échalotes coupées menu, laissez cuire, après avoir replacé les lardons dans la casserole, que vous ne couvrirez pas, pendant une vingtaine de minutes.

Enlevez le bouquet garni, liez la sauce, sur le coin du fourneau, avec le sang et le foie, préalablement mis à part, ajoutez une pointe de jus de citron et servez les morceaux de lapin sur un plat chaud, la sauce par-dessus.

Lapin à la paysanne. — Le lapin étant dépouillé, vidé et coupé en morceaux, mettez les morceaux dans une casserole, avec carottes, pommes de terre, oignons, navets, sel, poivre, épices, bouquet garni ; mouillez à hauteur avec du bon bouillon, laissez cuire à feu doux pendant trois heures, à casserole découverte. La cuisson terminée, dressez les morceaux de lapin dans un plat chaud. Passez tous les légumes et faites-en une purée, que vous mouillerez avec le jus de la cuisson, réduit si c'est nécessaire. Versez cette purée tout autour des morceaux de lapin.

Lapin sauté Marengo. — Le lapin étant apprêté comme pour le civet de lièvre, mettez dans une casserole un grand verre d'huile d'olive, faites-y sauter les morceaux de lapin, avec sel poivre, ail haché et bouquet garni.

La cuisson à moitié terminée, mouillez avec une ou deux cuillerées de jus de viande, ajoutez deux ou trois tomates hachées, sans peau ni pépins, quelques champignons blanchis, émincés et laissez jeter quelques bouillons pendant cinq minutes. La cuisson terminée, supprimez l'ail et le bouquet, dressez les morceaux de lapin dans un plat, arrosez-les avec la sauce réduite et liée avec le sang ; entourez le plat d'œufs frits à l'huile. Servez très chaud.

Lapin en fricandeau. — Prenez un lapin, dépouillez-le, videz-le, réservez le sang, le foie, les poumons, le cœur et les rognons, ainsi que le cou et la tête, que vous fendez en deux sur la longueur. Piquez le râble et les cuisses avec des lardons fins.

Foncez une braisière avec des bardes de lard, les parures du lapin, carottes et oignons coupés en tranches, placez dessus votre lapin, salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni, mouillez d'un verre de bouillon et d'un demi-verre de vin blanc. Laissez cuire, feu dessus et dessous, pendant deux heures au moins. Au bout de ce temps, dressez le lapin sur un plat, glacez-le avec le jus de la cuisson, dégraissé, passé, réduit et lié avec le sang et le foie haché.

Lapin à la tomate et à la crème. — Sur un feu flambant, dans une vaste marmite, faites fondre 60 grammes de beurre salé. Dans le beurre fumant, rangez tous les morceaux d'un beau lapin, bien essuyés un à un. Faites-les revenir, dorés, très dorés — le lapin ayant été préalablement vingt-quatre heures dans la marinade. Ajoutez dans la marmite la marinade avec ses oignons et ses bouquets et laissez-la se colorer. Laissez mijoter une heure,

puis ajoutez-y un kilo de purée de tomates et, environ cinq minutes après, ajoutez 150 grammes de crème épaisse. Un seul bouillon et servez.

Lapereau à la crapaudine. — Dépouillez, videz et fendez en deux, sur la longueur, un jeune lapereau. Aplatissez chacune des moitiés, passez-les au beurre fondu, salez, poivrez, panez-les à la mie de pain et faites-les cuire sur le gril à feu doux.

La cuisson terminée, dressez-les dans un plat chaud et masquez-les avec une sauce poivrade ou une sauce tartare, faite avec le jus de la cuisson et additionnée d'un peu de jus de citron.

Pâté de lièvre en croûte. — Prenez un moule brisé, à charnières, beurrez l'intérieur, placez-le sur une feuille de papier beurrée, découpez dans de la pâte ferme une rondelle suffisante pour former le fond du pâté, mettez tout autour du moule, à l'intérieur, de la pâte mince, que vous souderez à celle du fond au moyen d'un peu d'eau tiède. Il ne doit rester aucune fissure, ni aucun trou dans le corps du pâté.

Ceci fait, garnissez le fond et le pourtour avec des bardes de lard minces, puis remplissez avec les membres du lièvre, désossés, lardés, cuits à la casserole dans le beurre et refroidis. Comblez les vides avec une farce composée des parures et déchets, d'ail, d'oignon, persil, ciboule, poivre, épices et petits lardons revenus, et délayée avec moitié vin blanc, moitié eau-de-vie.

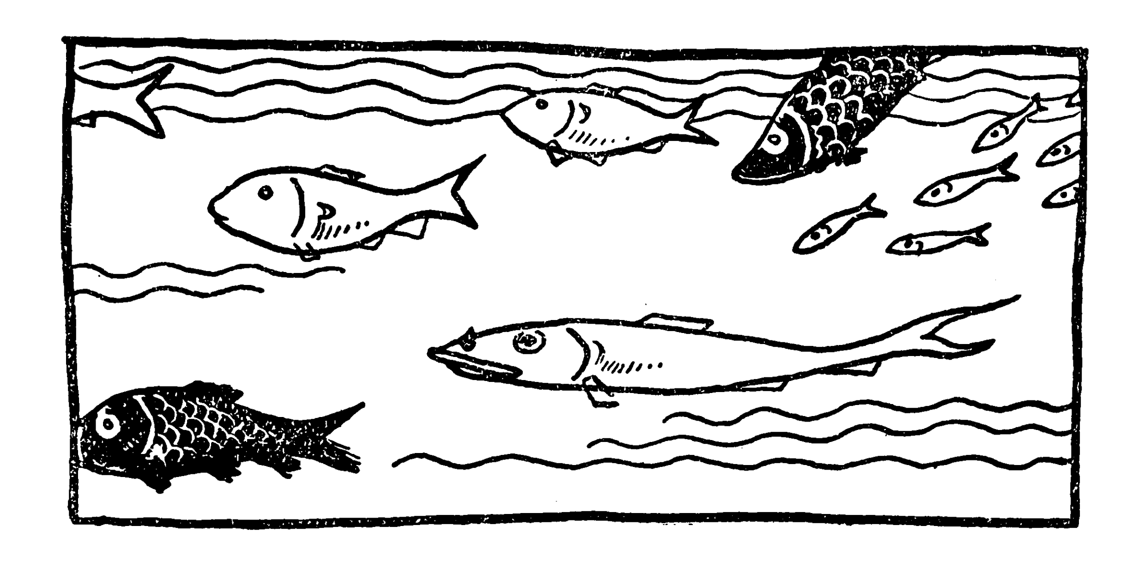
Il ne reste plus alors, quand l'intérieur du pâté est bien plein, qu'à le munir d'un couvercle ou calotte. Pour cela, on découpe dans de la pâte ferme une rondelle de même dimension et épaisseur que le fond, on la soude bien, à l'eau

tiède, en rabattant la pâte des côtés par-dessus, en forme de bourrelet. On dore à l'œuf et on ménage dans le milieu un petit orifice ou « cheminée », par où s'échapperont librement les gaz de la cuisson. Sans cette précaution, le pâté se fendrait inévitablement.

On reconnaît que le pâté est cuit quand on peut enfoncer à l'intérieur, sans effort, par la « cheminée », une longue aiguille à tricoter.

Le pâté de lièvre, ou celui de lapin qui se fait de la même façon, se mange chaud ou froid ; après passage au four, on le démoule et on le sert à la demande, sur l'instant ou refroidi.





les poissons

Alose rôtie. — Videz une alose par la tête, en respectant tout le reste du corps ; par cette ouverture, après avoir lavé l'intérieur avec soin, introduisez un bon morceau de beurre manié de farine et de persil haché. Cuisez-la pendant un bon quart d'heure, au four, en arrosant fréquemment. Au bout de ce temps, servez avec le jus de la lèchefrite, à part. On la sert toujours sur un lit d'oseille en purée.

Alose grillée, sauce aux câpres. — Videz, nettoyez une alose, mais sans l'écailler, essuyez-la soigneusement. Enveloppez-la dans un papier huilé, après l'avoir assaisonnée de poivre et sel. Mettez-la sur le gril et faites-la cuire doucement. Déballez, servez et envoyez à part une sauce aux câpres.

Alose grillée, maître d'hôtel. — Nettoyez une alose de taille moyenne, videz-la, fendez-la par le dos et mettez-la à mariner pendant quelques heures dans l'huile, avec sel, poivre, épices, ciboule et oignons hachés, un peu de persil, thym et laurier. Retirez-la, égouttez-la, mettez-la sur le gril en l'arrosant de temps en temps avec la marinade. Faites, au besoin, chauffer un peu le gril d'avance, afin que le poisson n'attache pas.

Servez avec une sauce maître d'hôtel et des pommes de terre à l'anglaise.

Anguille grillée, sauce piquante. — Dépouillez, videz et coupez par tronçons une belle anguille de rivière ; faites sauter dans le beurre pendant quelques instants pour raffermir ; mettez ensuite ces morceaux mariner pendant quatre heures dans un plat creux, avec une cuillerée d'huile d'olive, sel, poivre, échalotes, ciboules et persil hachés menu. Egouttez, panez à la mie de pain et faites cuire sur le gril, à feu assez vif. Dressez sur un plat, en accompagnant d'une sauce piquante.

Anguille tartare. — Coupez en tronçons de sept à huit centimètres deux anguilles moyennes, rangez-les dans une casserole, versez-y deux verres de vin blanc, un peu d'eau, sel, poivre, deux clous de girofle, un oignon émincé et un bouquet garni ; faites bouillir, laissez cuire très doucement vingt-cinq minutes, égouttez, épongez et trempez les tronçons un à un dans de l'œuf battu avec une cuillerée à café d'huile et roulés dans de la mie de pain ; posez sur le gril et faites dorer des deux côtés ; dressez sur un plat rond et servez en même temps une sauce tartare ainsi faite : broyez dans une terrine trois jaunes d'œufs durs, faites-en une pâte lisse, ajoutez-y un jaune cru et un peu de mou-

tarde, sel, poivre, et montez comme une mayonnaise, avec un bon verre d'huile et un peu de vinaigre. Finissez avec une bonne cuillerée de fines herbes (cerfeuil, échalotes, ciboulettes, un peu d'estragon, le tout finement haché).

Matelote d'anguilles. — Prenez plusieurs anguilles de moyenne taille. Après les avoir tuées, dépouillez et videz-les, coupez-les en tronçons égaux, de huit centimètres de longueur environ. D'autre part, prenez une vingtaine de petits oignons jaunes, dits oignons à matelote, faites-les jaunir dans 60 grammes de beurre ; lorsqu'ils seront dorés, retirez-les de la casserole et, avec le beurre de la cuisson, faites un roux blond. Mouillez avec du vin blanc, salez, poivrez, ajoutez deux ou trois gousses d'ail entières, un bouquet garni, des épices ; remettez les oignons, laissez bouillir et réduire à grand feu pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps, placez dans la casserole les morceaux d'anguilles ; laissez-les cuire dans la sauce pendant une vingtaine de minutes. Versez ensuite le tout dans un plat décoré de croûtons de pain taillés en losange et passés au beurre. Enlevez le bouquet garni et les gousses d'ail. Si possible, intercalez de place en place quelques belles écrevisses bien rouges.

Bar bouilli, sauce hollandaise. — Ecaillez, videz un bar moyen, ficelez la tête pour qu'elle ne se détache pas et mettez-le à cuire dans un court-bouillon bien assaisonné, coupé de moitié vin blanc et assez copieux pour que le poisson baigne entièrement. Au premier bouillon, retirez la poissonnière sur le coin du fourneau et laissez mijoter très doucement pendant une bonne demi-heure.

Au bout de ce temps, retirez le bar avec précaution pour le conserver intact, déficelez la tête et servez sur un plat

garni de pommes de terre longues cuites à l'eau et épluchées. Envoyez à part une sauce hollandaise, dans une saucière.

Le bar bouilli peut se servir également avec une sauce au beurre, une sauce aux câpres, une sauce maître d'hôtel, etc. Ne jamais oublier de couper des portions pour qu'on se serve aisément, non sans avoir reconstitué le poisson en entier.

Bar grillé, sauce tartare. — Prenez un bar de petite taille, écaillez, videz, lavez, essuyez, ciselez, salez et enveloppez-le dans un fort papier huilé. Mettez-le cuire ainsi sur le gril, à feu doux, en le retournant avec soin.

Servez-le sur un plat chaud et accompagnez-le d'une sauce tartare, à part dans une saucière.

On peut à volonté servir le bar grillé avec une sauce maître d'hôtel, une sauce au beurre, une sauce hollandaise, une sauce aux câpres. Toujours servir le poisson entier, mais portions coupées, marquées au besoin par des filets d'anchois.

Brochet au court-bouillon. — Ecaillez, videz avec soin un gros brochet, faites-le cuire dans un court-bouillon. Quand il sera cuit, égouttez-le, dressez-le sur un plat long, garni d'une serviette et décoré de persil frit en branches. Envoyez à part une sauce hollandaise, une sauce aux câpres ou une sauce au beurre, et des pommes de terre à la vapeur.

Brochet au bleu. — Opérez exactement comme pour le brochet au court-bouillon, sauf que vous ferez le court-bouillon au bleu, c'est-à-dire avec du vin rouge. Laissez le brochet refroidir dans sa cuisson et servez-le de la même manière que ci-dessus, mais en accompagnant seulement d'un huilier ou d'une sauce vinaigrette.

Quelques personnes font mariner le brochet, avant de le cuire au bleu, dans un demi-litre de bon vinaigre de vin, en l'accompagnant de carottes et oignons coupés en rondelles, sel, poivre, épices, thym, laurier et girofle. C'est au sortir de cette marinade que le brochet se met au court-bouillon. Pour le vider, on ne l'incise pas, on le vide par les ouïes, on ne l'écaille pas non plus, on se borne à le limoner, c'est-à-dire à le gratter avec le dos d'un couteau dans le sens des écailles.

Le brochet s'accommode également comme la truite et le saumon.

Brochet rôti. — Il faut, pour cela, une belle pièce, c'est-à-dire un gros brochet ; après l'avoir vidé, enlevez la peau d'un côté et piquez-le avec de fins lardons ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes ; enveloppez-le de papier huilé ; mettez-le à la broche et laissez cuire en l'arrosant avec un mélange de vin blanc, de jus de citron et de beurre fondu. On peut aussi le cuire au four.

Lorsque le brochet est cuit, débrochez, enlevez le papier, poser le brochet sur un plat chaud. Ecraser deux ou trois anchois que vous mettez avec le jus de la lèchefrite, assaisonné de sel et poivre, passé et servi à part dans une saucière.

Carpe à la bourgeoise. — Prenez une carpe de belle taille, écaillez-la, fendez-la par le ventre dans toute sa longueur et videz-la. D'autre part, faites un roux blond dans une casserole, et faites-y revenir du lard coupé en dés, des champignons blanchis et des petits oignons à matelote. Quand le roux aura pris couleur, mouillez avec un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc, mettez la carpe dans cette sauce, salez, poivrez, laissez mijoter à casserole couverte jusqu'à cuisson complète. Servez sur plat chaud, la

carpe au milieu, la garniture autour, la sauce réduite et liée au beurre. par-dessus.

Colin frit, sauce tartare. — Prenez de belles tranches de colin. Passez-les à la farine. Jetez-les ensuite dans une poêle remplie d'huile bouillante. Tournez-les, retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées également. Sortez-les, salez très légèrement, faites-les égoutter, et dressez-les en couronne sur un plat chaud, un petit morceau de beurre frais sur chaque tranche. Au centre, dressez une pyramide de petites pommes de terre, taillées en billes, bien croustillantes. Servez avec ce plat une sauce tartare.

Colin froid mayonnaise. — Prendre une belle queue de colin, ou du colin en tranches ; le faire cuire au court-bouillon bien relevé. Laisser refroidir dans son eau de cuisson. Quand il est froid, le laisser bien égoutter. Dresser sur un plat garni de salades diverses et décorer d'une mayonnaise, de filets d'anchois et d'œufs durs.

Daurade au four. — Videz, écaillez et lavez une daurade. Ciselez et mettez-la dans un plat allant au four, avec du persil, de l'échalote hachée et une demi-livre de champignons, préalablement cuits dans leur jus, du sel, du poivre, un demi-verre de vin blanc, autant d'eau. Saupoudrer de chapelure et de morceaux de beurre. Faites cuire à feu doux, arrosez souvent. Faites, d'autre part, une sauce blanche épaisse, mouillée de vin blanc. Lorsque le poisson est cuit, cinquante minutes environ pour un kilo, nappez le poisson de la sauce blanche, saupoudrez de fromage râpé et mettez au four pour gratiner.

Eperlans frits. — Nettoyez, videz, écaillez légèrement les éperlans, embrochez-les par les yeux sur de menues

brochettes, en les mettant par demi-douzaines. Trempez-les dans du lait froid, puis dans de la farine et faites-les frire dans une large friture bouillante. Servez vos brochettes, bien croustillantes, sur un plat garni d'une serviette, dressez-les par rangées ; disposez tout autour du persil frit, en branches, et des quartiers de citron.

Eperlans au gratin. — Beurrez un plat à gratin, disposez dedans des éperlans vidés et écaillés. Saupoudrez avec fines herbes, champignons et oignons hachés. Mouillez avec un verre de vin blanc, passez à la chapelure blonde, arrosez avec du beurre fondu et mettez à feu doux. Un quart d'heure de cuisson suffit ordinairement. Servez ensuite dans le plat même.

Esturgeon rôti. — Prenez une belle darne d'esturgeon, retirez-en la peau, piquez de lard gras tout autour. Mettez-la ensuite mariner pendant quelques heures dans de l'huile d'olive, avec oignons en tranches, persil et échalotes hachés, sel, poivre et épices.

Egouttez-la, faites-la cuire, puis dressez-la sur un plat chaud garni d'une serviette et entouré de persil frisé, en branches ; servez à part le jus mélangé à la marinade cuite et passée au tamis.

L'esturgeon rôti peut se servir comme entrée. On l'accompagne alors d'une sauce poivrade ou d'une sauce moutarde, à part dans une saucière.

Esturgeon braisé, sauce piquante. — Prenez une darne d'esturgeon, retirez-en la peau et la grosse arête, entourez de bardes de lard et ficelez. Mettez dans une casserole,

mouillez de moitié bouillon, moitié bon vinaigre de vin, salez, poivrez. Laissez cuire feu dessus et dessous, pendant deux heures. Au bout de ce temps, retirez l'esturgeon, déballez-le, enlevez la barde de lard et servez-le sur un plat chaud, en arrosant avec une sauce piquante, faite du jus de la cuisson.

Goujons marinés. — Essuyez les goujons, sans les laver, videz-les et ôtez les ouïes. Dans une assiette creuse, délayez de la farine avec du lait — pas trop clair — tournez les goujons dans cette sorte de bouillie et jetez-les dans une friture bien chaude. On a préparé à l'avance, dans une casserole ayant un couvercle fermant bien, de l'oignon coupé en tranches, du persil en branches, un peu d'échalote et d'ail coupés, quelques grains de poivre, un tant soit peu de thym et de laurier. Verser dans une passoire les goujons bien frits et bien dorés, les saupoudrer de sel, et, encore bien chauds, les coucher dans la casserole que l'on couvrira immédiatement. Faire chauffer du vinaigre et, quand il est prêt à bouillir, en arroser abondamment les goujons. Les faire sauter à plusieurs reprises. Laisser les goujons deux ou trois jours dans la marinade, en les faisant sauter de temps en temps. Les servir dans un ravier comme hors-d'œuvre, en ajoutant un peu d'huile d'olive.

Goujons frits. — Fendez par le ventre, videz et ratissez des goujons ou gardons, lavez-les, essuyez-les, trempez-les dans du lait, puis roulez-les dans la farine et faites-les cuire, soit dans une friture de graisse, soit dans l'huile bouillante. Servez en buisson, sur un plat, en accompagnant de persil frit en branches et de quartiers de citron.

On peut encore tremper les goujons dans une pâte à frire avant de les plonger dans la friture.

Grondins sauce câpres. — Ecaillez, videz et faites cuire vos grondins dans un court-bouillon. La cuisson terminée, retirez-les, égouttez-les, enlevez la sorte de cuirasse qui enveloppe la tête, puis dressez-les sur un plat garni de persil en branches. Envoyez à part, dans une saucière, une sauce blanche aux câpres.

Le grondin se sert également, une fois cuit au court-bouillon, avec une sauce tartare, une sauce au beurre, une sauce hollandaise, etc.

Harengs frais grillés, maître d'hôtel. — Videz, écaillez et essuyez avec soin des harengs frais, ciselez-les légèrement et salez-les à l'intérieur. Posez-les sur un gril chaud pour qu'ils n'attachent pas et faites-les griller des deux côtés, sur feu vif.

La cuisson terminée, dressez les harengs sur un plat garni d'une sauce maître d'hôtel, aiguisée d'un peu de jus de citron.

Harengs frais grillés, sauce moutarde. — Opérez exactement comme ci-dessus. Quand la cuisson sera terminée, faites, dans un plat chaud, une sauce moutarde, avec un morceau de beurre, sel, poivre et moutarde fine. Tournez en dehors du feu, ajoutez le jus d'un citron et placez vos harengs dans cette sauce. Servez très chaud.

Les harengs frais, grillés, se servent également avec une sauce au raifort, une sauce tomate, une sauce aux câpres, etc.

Filets de harengs salés à l'huile. — Lavez à plusieurs eaux des harengs secs, mettez-les dégorger pendant une demi-journée dans du lait froid, puis faites-les cuire dans un court-bouillon bien relevé. Retirez-les, enlevez la tête,

liez les filets avec précaution, laissez-les refroidir et servez-les sur un plat, en les arrosant d'huile et de vinaigre ; décorez tout le pourtour du plat avec des rondelles de cornichons confits, des oignons, du cerfeuil, des fines herbes, des jaunes d'œufs durs, le tout haché très fin et alterné par petits bouquets.

Harengs saurs grillés. — Prenez des harengs saurs, fendez-les dans toute leur longueur par le dos, sans séparer les deux moitiés, supprimez la tête et faites-les griller ensuite sur feu vif. Servez en accompagnant de beurre frais et d'un huilier.

Les harengs anglais se prêtent mieux que les harengs saurs ordinaires à cette préparation. On doit rejeter ceux qui sont trop secs, car alors ils sont vieux et la chair, très fortement salée, a un goût plutôt piquant et désagréable.

Maquereau grillé au beurre noir. — Prenez un beau maquereau, videz-le par les ouïes, essuyez-le avec soin, ciselez-le de chaque côté du corps, salez, poivrez et faites cuire sur un gril chaud, à feu vif. La cuisson demande un quart d'heure environ pour un poisson de moyenne taille. La cuisson terminée, dressez le maquereau sur un plat, arrosez-le de beurre noir préparé à part, et entourez de persil frit en branches.

Le maquereau grillé se sert également avec une sauce maître d'hôtel, dont on introduit une partie dans le corps du poisson, ou bien avec une sauce tartare, une sauce moutarde, etc.

Maquereau à l'huile. — Apprêtez un maquereau, comme il est dit plus haut, cuisez-le dans un court-bouillon bien relevé. Laissez-le refroidir dans sa cuisson, dressez-le

ensuite sur un plat garni d'une serviette et décoré de persil en branches. Servez en accompagnant d'un huilier.

Maquereau à l'anglaise. — Apprêtez un ou plusieurs maquereaux, comme il est dit pour le maquereau grillé au beurre noir. Servez-le ensuite sur un plat chaud, garni d'une sauce aux groseilles.

Maquereaux aux champignons. — Prenez deux beaux maquereaux, apprêtez-les comme il est dit ci-dessus et faites-les cuire dans l'eau bouillante salée, pendant quelques minutes seulement. Retirez-les, égouttez-les, fendez-les par le dos, introduisez à l'intérieur une farce composée de beurre, champignons et persil hachés, sel et poivre. Mettez-les dans un plat à gratin, que vous placerez au four. Saupoudrez de panure blonde, couvrez de petits morceaux de beurre et laissez gratiner doucement.

La cuisson terminée, arrosez avec du jus de citron et servez dans le plat de la cuisson.

Merlans grillés, maître d'hôtel. — Grattez, videz des merlans en conservant le foie, les œufs ou la laitance, ciselez de chaque côté, coupez la queue et les nageoires. Salez, poivrez et faites griller à feu vif sur un gril chaud.

La cuisson terminée, dressez les merlans sur un plat, en les accompagnant d'une sauce maître d'hôtel.

Merlans frits. — Apprêtez vos merlans comme il est dit plus haut, farinez-les et plongez-les dans la friture bouillante. Vous pouvez également, avant de les frire, les tremper dans la pâte à frire.

Dressez-les ensuite, bien croustillants, sur un plat garni de persil frit en branches et de quartiers de citron.

Merlans au vin blanc. — Prenez de beaux merlans, retirez queues, têtes et arêtes, mettez-les dans un plat de porcelaine à feu, préalablement bien beurré ; mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc, ajoutez sel, poivre et une échalote hachée menu. Laissez jeter quelques bouillons, retournez les merlans et finissez de les cuire, en les arrosant de temps en temps, puis tenez le plat sur le coin du fourneau jusqu'à ce que la sauce soit réduite à moitié. Ajoutez alors un bon morceau de beurre, que vous laisserez fondre tout doucement, remuez avec précaution pour ne pas abîmer les poissons, aiguisez avec une pointe de jus de citron et servez très chaud, dans le plat même.

Morue sauce câpres. — Prenez de la morue dessalée, mettez-la dans une casserole assez grande pour que les morceaux baignent dans l'eau, écrasez quelques grains de poivre gris et ajoutez-les à l'eau de la cuisson. Au premier bouillon, tirez hors du feu, écumez, couvrez et laissez ainsi pendant une demi-heure sur le coin du fourneau. Sortez alors la morue, débarrassez-la de la peau et des arêtes et servez-la très chaude, en versant par-dessus une sauce blanche aux câpres.

Morue aux pommes de terre. — Disposez dans un plat à sauter, préalablement bien beurré, une couche de petites pommes de terre longues, épluchées ; saupoudrez d'une pincée d'échalotes hachées très fin et de poivre gris concassé. Par-dessus, disposez des filets de morue bien dessalée, tirez la peau en dehors. Couvrez hermétiquement avec un couvercle sous lequel vous aurez glissé une feuille de fort papier, beurrée. Passez au four doux pendant quarante minutes. Au bout de ce temps, les pommes de terre doivent être cuites ; retirez-les, dressez-les dans un plat

chaud, enlevez la peau des filets de morue, puis posez-les sur les pommes de terre. D'autre part, préparez dans un plat, au bain-marie, une sauce maître d'hôtel très peu salée ; ajoutez-y, en tournant toujours, le jus de cuisson de la morue, de façon à former avec le tout une sorte de crème onctueuse dont vous masquerez la morue et les pommes de terre.

Morue à la provençale. — La morue doit être dessalée et cuite à l'eau comme il a été dit pour la morue sauce câpres ; ensuite, retirez-la de la casserole, enlevez la peau et les arêtes, égouttez-la bien. Faites revenir, dans une casserole, deux oignons, autant d'échalotes, trois gousses d'ail et persil, le tout haché menu, dans un demi-verre d'huile d'olive. Disposez les filets de morue par-dessus, saupoudrez encore du même assaisonnement haché et du poivre concassé. Couvrez, passez au four pendant un quart d'heure. Servez, la cuisson terminée, dans un plat chaud.

Morue au fromage. — La morue dessalée et cuite à l'eau, égouttez-la, enlevez la peau et les arêtes, mettez les filets dans une sauce Béchamel préparée à part, ajoutez gruyère et parmesan râpés, poivre et épices. Maniez bien le tout ensemble et disposez dans un plat à gratin, préalablement beurré, saupoudrez d'une couche de fromage râpé, arrosez avec du beurre fondu, faites dorer et gratiner au four.

Morue frite. — La morue, dessalée et cuite à l'eau, comme il a été dit pour la morue sauce câpres, égouttez-la, enlevez la peau et les arêtes, coupez les filets en morceaux de grosseur égale que vous tremperez dans une pâte à frire. Servez avec une sauce tomate.

Brandade de morue. — Les filets de morue, dessalés et cuits à l'eau comme il est dit pour la morue sauce câpres, égouttez-les soigneusement, enlevez bien toute la peau et surtout toutes les arêtes, coupez-les en menus morceaux que vous mettrez dans un mortier avec quelques gousses d'ail émincées, une pincée de poivre moulu et pilerez jusqu'à consistance de pâte. Ceci fait, mettez cette pâte dans une casserole, sur le coin du fourneau, travaillez-la fortement à la cuiller de bois et en tournant toujours dans le même sens, et incorporez-lui assez d'huile d'olive, que vous verserez goutte à goutte, jusqu'à ce que vous ayez obtenu une sorte de crème épaisse et onctueuse. Quand elle sera bien liée, ajoutez encore à la main, et en tournant toujours, quelques parures de truffes, du persil haché, un peu de jus de citron. Dressez la brandade en dôme, sur un plat chaud, ou encore garnissez-en des croustades ou un vol-au-vent.

Perche au bleu. — Ecaillez et videz avec soin une belle perche, enlevez les ouïes et les piquants, faites-la cuire dans un court-bouillon au bleu. Quand la cuisson sera terminée, retirez, égouttez et servez la perche sur un plat garni d'une serviette et décoré de persil en branches. Envoyez à part une sauce à l'huile ou accompagnez simplement d'un huilier.

La perche au court-bouillon peut se servir indifféremment avec une sauce maître d'hôtel, une sauce blanche aux câpres, etc. Accompagnez ce poisson de pommes de terre bouillies.

Raie frite, sauce piquante. — Prenez un beau morceau de raie, coupez-le en plusieurs morceaux, suivant sa

dimension ; lavez à plusieurs eaux, brossez avec une brosse de chiendent et mettez-les cuire dans une bassine avec assez d'eau pour qu'ils baignent complètement. Ajoutez un verre de vinaigre fort, deux carottes coupées en rondelles, sel, poivre, thym, laurier, persil et oignon piqué de girofle. Laissez cuire dix minutes environ, puis ajoutez le foie, si vous l'avez. A partir de ce moment, la raie ne doit plus bouillir, retirez la bassine du feu et tenez-la, couverte, sur le coin du fourneau, pendant une demi-heure. Sortez ensuite les morceaux de raie avec précaution, égouttez et passez-les dans la farine, puis plongez-les dans une large friture bouillante. Lorsqu'ils seront de belle couleur, dressez-les sur un plat garni de persil frit. Servez avec une sauce piquante.

Raie au beurre noir. — Faites cuire la raie à l'eau, comme il est dit ci-dessus. La cuisson terminée, égouttez et dressez les morceaux sur un plat. Saupoudrez-les de sel et d'une forte pincée de poivre. Arrosez avec une sauce au beurre noir. Garnissez le plat de pommes de terre à l'anglaise.

Rougets au gratin de champignons. — Coupez un kilo de rougets en tronçons et faites-les cuire avec un grand verre de vin blanc, sel et poivre. Hachez finement 250 grammes de champignons crus bien lavés, faites-les cuire avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils commencent à rissoler, puis mettez une cuillerée de farine ; laissez cuire encore un instant, mouillez avec la cuisson des poissons et un peu d'eau ou de bouillon pour former sauce ; ajoutez une bonne cuillerée de purée de tomates et faites brunir la sauce avec du caramel ; assaisonnez de sel, poivre, persil haché, versez sur les poissons dans un plat à gratin. Semez de la

chapelure dessus et faites gratiner à four vif ; arrosez de jus de citron en servant.

Saumon sauce genevoise. — Videz avec soin le saumon, par les ouïes, sans inciser le ventre, lavez-le à l'eau fraîche, puis mettez-le dans la poissonnière avec un court-bouillon additionné de moitié vin blanc. Dès le premier bouillon, retirez la poissonnière de sur le feu, tirez-la sur le côté du fourneau et laissez en l'état pendant une heure, en tenant très chaudement, mais sans laisser bouillir.

La cuisson terminée, sortez le poisson avec précaution, pour ne pas l'abîmer, dressez-le sur un plat long, garni d'une serviette, entourez de persil frisé en branches et faites accompagner d'une sauce liée dont le court-bouillon réduit sera la base.

Saumon sauce hollandaise. — Opérez exactement comme ci-dessus. La cuisson terminée, sortez-le de la poissonnière, dressez-le sur un plat long, garni d'une serviette, décoré d'une garniture de pommes de terre longues, bouillies à l'eau et de persil frisé en branches. Accompagnez d'une sauce hollandaise, dans une saucière.

Le saumon cuit au court-bouillon peut se servir également avec une sauce ravigote, une sauce blanche aux câpres. Froid, garni de salades en monticules, de crevettes roses, d'œufs durs, de cœurs de laitues et accompagné d'une mayonnaise verte.

Darne de saumon maître d'hôtel. — Prenez une belle darne de saumon, lavez à l'eau fraîche. Marinez-la dans l'huile quelques heures, avec sel, poivre, oignons, jus de citron, girofle. Egouttez. Faites cuire sur le gril. Dressez sur un plat chaud avec une bonne sauce maître d'hôtel, additionné de beurre d'anchois bien battu.

Soles frites. — Les soles étant vidées, nettoyées, et la peau du dos enlevée, ainsi que la tête, passez-les dans la farine, puis jetez-les dans une large friture bouillante. Quand elles seront bien croustillantes, sortez-les, égouttez-les, saupoudrez-les de sel fin et servez-les sur un plat, que vous entourerez de persil frit, en branches, et de citrons coupés par moitié.

On fait également frire les soles dans le beurre, sans les fariner et on les sert de même quand elles sont bien dorées.

Soles Colbert. — Nettoyez, videz et apprêtez les soles comme pour les faire frire. Brisez l'arête en la sectionnant aux extrémités. Roulez les soles dans la farine et faites-les frire. Quand elles sont cuites, faites une incision sur le dos, sortez l'arête, remplacez-la par un gros morceau de beurre frais manié de farine, sel et poivre et jus de citron. Dressez sur un plat chaud — et servez avec une sauce tomate.

Soles au gratin. — Prenez deux belles soles, apprêtez-les comme pour les faire frire. Beurrez un plat à gratin, saupoudrez le fond avec échalotes, persil, champignons et oignons hachés, déposez vos soles par-dessus. Mouillez avec du vin blanc, salez, poivrez, couvrez d'une nouvelle couche des mêmes ingrédients hachés, puis de chapelure blonde. Arrosez avec du beurre fondu et faites cuire jusqu'à ce que la sauce entre en ébullition. A ce moment, retirez le plat du feu et passez-le au four chaud pour le faire gratiner. Servez dans le plat de la cuisson.

Soles au vin blanc. — Nettoyez, videz et apprêtez des soles comme pour les faire frire. Prenez un plat rond à feu,

beurrez-le bien, placez-y les soles, mouillez de bon vin blanc, salez, poivrez, ajoutez une échalote hachée menu.

Laissez cuire en arrosant de temps à autre avec le jus de la cuisson, faites réduire en tenant le plat sur le coin du fourneau. Au moment de servir, liez la sauce avec un morceau de beurre.

Tanches en matelote. — Coupez en tronçons le poisson bien nettoyé, écaillé et vidé, puis mettez-le en casserole avec rouelles d'oignons, échalotes, bouquet, sel et grains de poivre. Mouillez à couvert avec du vin rouge et faites cuire vingt minutes ; à part, vous aurez fait rissoler au beurre une trentaine de petits oignons que vous achevez de cuire avec un peu d'eau. Faites cuire aussi 125 grammes de champignons. Liez la sauce du poisson cuit avec un morceau de beurre pétri d'une cuillerée ou deux de farine. Brunissez la sauce avec de l'arome Patrelle, ajoutez oignons et champignons, laissez mijoter un moment et servez avec croûtons cuits au beurre pour décorer.

Tanches grillées aux fines herbes. — Limonez, videz, écaillez des tanches moyennes, faites-les mariner dans de l'huile, avec sel, poivre, thym, laurier, persil, ciboules et échalotes hachés. Au bout de ce temps, retirez et égouttez-les, puis faites-les griller à feu doux. Servez-les dans un plat chaud, sur une bonne sauce maître d'hôtel, relevée de fines herbes.

Thon frais grillé. — Apprêtez une darne de thon, mettez-la mariner, faites-la griller après l'avoir retirée de sa marinade, et servez avec une sauce maître d'hôtel et des pommes de terre bouillies. On peut ajouter à la sauce maître d'hôtel un peu de beurre d'anchois; cela corse le goût fade du thon.

Thon à la tomate. — Faites-en cuire, à feu doux, une tranche à la casserole, sans ménager l'assaisonnement et les épices et, lorsque le thon est à point, servez-le avec une sauce à la tomate.

Truites meunière. — Ecaillez, videz, lavez et essuyez les petites truites. Les choisir vivantes, si possible, toutes semblables et de 250 grammes environ, de façon à ce que chaque truite fasse la portion d'un couvert. Ciselez-les légèrement et roulez-les dans la farine, puis mettez-les à la poêle dans du beurre très chaud. Quand elles ont une belle couleur, retirez-les et dressez-les. Liez la cuisson avec un morceau de beurre frais et une pincée de persil haché et le jus d'un citron. Laissez chauffer doucement et versez-la sur les truites. Garnissez le plat de rondelles de citron.

Truite à la Chambord. — Videz, écaillez, lavez une belle truite, une truite saumonée de préférence. Coupez les nageoires et le bout de la queue. Echaudez-la, puis enlevez la peau d'un côté seulement et piquez ce côté avec des lardons fins et de petits morceaux de truffes coupés en forme de clous. Mettez la truite ainsi apprêtée dans la poissonnière, mouillez, sans la couvrir, avec du vin blanc, coupez le côté piqué, placé en dessus, avec une barde de lard, assaisonnez de sel, poivre, épices, bouquet garni, oignon piqué de girofle et mettez cuire à feu très doux, sans laisser bouillir. Arrosez le poisson de temps à autre avec sa cuisson.

Retirez ensuite la truite du court-bouillon, égouttez-la, enlevez la barde de lard et dressez-la, le côté piqué toujours en dessus, sur un plat long que vous décorerez de ris de veau piqués et cuits à part, de champignons blanchis et cuits, de quenelles de poisson, d'écrevisses et, si possible,

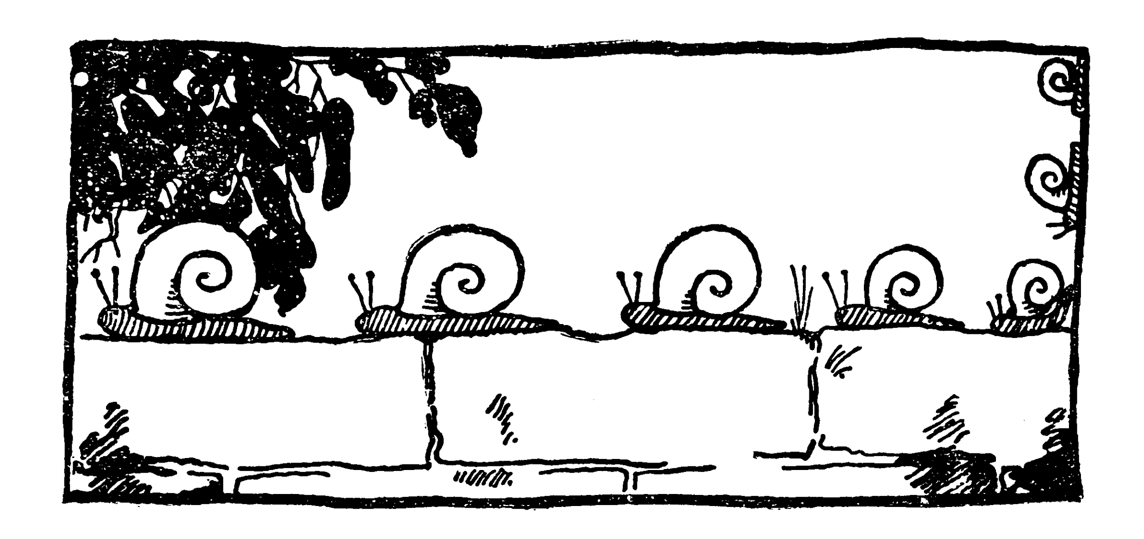
de truffes cuites et coupées en rondelles, le tout arrangé avec le plus de symétrie et de goût possible. Introduisez dans les interstices de votre garniture quelques piquants de persil et servez en accompagnant d'une sauce financière, dans une saucière.

Turbot bouilli, sauce hollandaise. — Prenez un turbot de taille moyenne, videz, lavez, essuyez-le, incisez-le sur le dos pour enlever la plus grande partie de l'arête du milieu. Frottez le ventre de jus de citron, ficelez et placez dans la turbotière, avec un court-bouillon au vin blanc. Laissez cuire sans bouillir, après avoir fermé très hermétiquement, et jusqu'à ce que la chair fléchisse sous le doigt.

La cuisson terminée, sortez le turbot avec précaution, égouttez-le et servez dans un plat garni de persil et de pommes de terre longues, cuites à l'eau, épluchées et rangées tout autour et avec une sauce hollandaise.

Turbotins frits. — Les petits turbots ou turbotins se préparent, se farinent et se font frire à la poêle dans la friture ou dans le beurre, comme les goujons. On les dresse en buisson sur un plat, avec une garniture de persil frit en branches et de quartiers de citron.





coquillages, crustacés, escargots, grenouilles

Coquilles Saint-Jacques gratinées. — Prenez de belles ricardes, lavez et brossez-les avec soin, puis mettez-les dans une casserole d'eau froide avec un verre de vinaigre, faites chauffer et au premier bouillon retirez-les, enlevez la coquille plate sans enlever le mollusque de la coquille creuse. Repassez à l'eau fraîche et égouttez-les. D'autre part, préparez un hachis de ciboules, échalotes, ail, persil et champignons crus, ajoutez-y un peu de jus de viande, maniez bien le tout et remplissez-en chaque coquille, en cachant bien le mollusque sous cette couche. Placez par-dessus de la chapelure blonde, parsemez de fromage finement râpé et de noisettes de beurre frais et cuisez à four doux pendant un quart d'heure. Servez dans les coquilles

mêmes, et dans des assiettes chaudes, à raison d'une coquille par personne.

Les coquilles Saint-Jacques dites aussi pèlerins, servent, une fois bien lavées et nettoyées avec soin, à préparer et à servir tous les hors-d'œuvres en coquilles, tels que coquilles de volaille, coquilles de poisson, coquilles d'huîtres, coquilles de homard, coquilles de moules, etc. On prépare ces coquilles de la même façon que ci-dessus, en remplaçant la ricarde par de la viande hachée ou coupée en filets minces ou par d'autres mollusques cuits et séparés de leurs coquilles d'origine et l'on couvre d'une farce hachée, analogue à celle ci-dessus. On pane, on passe au four et l'on sert comme les coquilles Saint-Jacques gratinées.

Crabes. — Les crabes de forte taille et les araignées de mer se font cuire comme les homards, au court-bouillon, mais le court-bouillon demande à être très relevé en goût.

Une fois cuits, on les égoutte, on les vide à la cuiller, en mélangeant les chairs des pinces avec la partie jaune qui se trouve au centre de l'animal et l'on sert lé tout dans un saladier, avec huile, vinaigre, sel, poivre, échalotes et persil hachés.

On peut aussi les servir à la sauce mayonnaise. Dans ce cas, on ne se sert que des chairs des pinces, qui sont au moins aussi bonnes que celles du homard.

Crevettes. — Les crevettes grises sont les moins recherchées, parce qu'elles sont moins décoratives que les crevettes roses ou bouquets ; elles ont cependant sur ces dernières l'avantage d'être plus tendres et plus fines. Quoi qu'il en soit, les unes et les autres se font cuire vivantes dans un court-bouillon, ou simplement, quand c'est possible, dans de l'eau de mer. On s'en sert comme garniture, en les

épluchant une fois cuites et en ne conservant que les queues. Les crevettes roses se servent comme les écrevisses, en buisson, avec du persil en branches tout autour.

Ecrevisses à la champenoise. — Pour deux douzaines d'écrevisses, faites un court-bouillon ainsi composé : eau, un demi-litre ; trois oignons moyens, coupés en rondelles, sel et poivre, cinq échalotes et cinq gousses d'ail. Mettez à feu vif et faites réduire de moitié. Passez ensuite ce court-bouillon au tamis, ajoutez-y un petit morceau de beurre frais et environ une demi-cuillerée de rhum. Remettez votre court-bouillon sur le feu, poussez à l'ébullition, jetez dans la casserole vos écrevisses vivantes et faites-les cuire pendant une dizaine de minutes, la casserole fermée et en agitant de temps en temps.

Retirez ensuite les écrevisses, montez-les en buisson et envoyez la sauce à part.

Ecrevisses au naturel. — Apprêtez des écrevisses, comme il est dit ci-dessus, puis faites-les cuire dans un court-bouillon bien relevé. Au bout de dix minutes d'ébullition, quand elles sont bien rouges, retirez la casserole du feu, laissez les écrevisses refroidir dans le court-bouillon, puis salez-les et égouttez-les.

Vous pourrez alors soit les dresser en buisson comme entrée ou hors-d'œuvre froid, en les accompagnant de persil en branches, soit les conserver comme garniture.

Escargots à la provençale. — Prenez de beaux escargots de vigne, si possible des escargots d'hiver, dont la coquille est fermée par un petit opercule. Lavez-les bien, cuisez-les à l'eau bouillante salée, avec un bouquet garni.

D'autre part, mettez dans un plat à sauter un bon morceau de beurre, dans lequel vous ferez revenir un gros oignon émincé. Mouillez, quand l'oignon aura pris couleur,

avec un quart de litre de vin blanc, ajoutez une poignée d'épinards hachés, quelques filets d'anchois, deux gousses d'ail coupées très fin, laissez mijoter un quart d'heure et ajoutez les escargots, après les avoir sortis de leurs coquilles et avoir supprimé la partie noire qui les termine ; saupoudrez de persil haché et de fromage de Gruyère râpé. Sautez quelques minutes et servez, après avoir fait réduire la sauce, si c'est nécessaire et l'avoir liée avec un bon morceau de beurre frais.

Cuisses de grenouilles frites. — Prenez des cuisses de grenouilles, enlevez-en la peau, faites-les dégorger deux ou trois heures dans l'eau fraîche, puis mettez-les mariner dans du jus de citron, avec sel, poivre, thym, laurier et persil haché. Au bout de ce temps, sortez-les, égouttez-les, trempez-les dans la farine et faites-les frire dans une friture bouillante. Dressez en buisson sur un plat garni de persil frit, en branches.

Cuisses de grenouilles sautées, aux fines herbes. — Apprêtez et faites mariner des cuisses de grenouilles, comme il est dit dans la recette précédente. Au sortir de la marinade, faites-les sauter dans le beurre jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur et disposez-les en couronne dans un plat chaud. Ceci fait, ajoutez au beurre de la cuisson une poignée de fines herbes hachées, sel et poivre, un peu de jus de citron, tournez quelques instants, et versez sur les grenouilles.

Cuisses de grenouilles à la poulette. — Apprêtez et faites dégorger des cuisses de grenouilles, comme il est dit pour les cuisses de grenouilles frites. Egouttez-les, faites-les sauter dans le beurre avec une échalote hachée, sans leur laisser prendre couleur. Saupoudrez de farine, salez, poivrez, mouillez de moitié eau, moitié vin blanc et laissez

mijoter à petit feu. La sauce étant réduite, liez-la, en dehors du feu, avec deux jaunes d'œufs, un petit morceau de beurre et un peu de jus de citron. Dressez les cuisses de grenouilles sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez.

Homard froid sauce mayonnaise. — Prenez un homard vivant, ficelez-le de manière à lui maintenir les pattes sous le ventre. Plongez-le tel quel dans un court-bouillon bien chaud. Laissez bouillir le temps nécessaire à la cuisson, c'est-à-dire de vingt à trente minutes, suivant la grosseur de l'animal. Retirez-le quand il sera bien rouge, égouttez-le, séchez-le, puis frottez-le avec un peu d'huile pour redonner du brillant à la carapace.

Dressez le homard fendu en deux, dans sa longueur, sur un plat long, garni de persil en branches, de cœurs de laitues, d'œufs durs coupés en tranches. Une saucière de sauce mayonnaise l'accompagnera.

Le homard, cuit au court-bouillon comme ci-dessus, peut également se servir avec une sauce rémoulade.

Salade de homard. — C'est une excellente manière d'utiliser les restes de homard ou le homard en conserve. On détaille ces restes en petits morceaux et on les dresse sur un plat rond, en plaçant entre chacun un quart d'œuf dur. On met au centre du plat des feuilles de salade et de la sauce mayonnaise. Ce plat est quelquefois agrémenté avec des fleurs de capucine. On peut le garnir de petits tas de salades diverses, tomates, concombres, piments doux, courgettes et pommes de terre bien assaisonnées.

Coquilles de homard ou langouste. — Coupez des restes de homard en petits morceaux, mêlez-y des câpres, des cornichons coupés et des œufs durs en fines rondelles ; assaisonnez de sel et poivre et liez le tout avec de la

mayonnaise. Emplissez des coquilles, lissez soigneusement le dessus et décorez avec des filets d'anchois ou une grosse crevette rose.

Huîtres frites. — Prenez des huîtres de forte taille, ouvrez-les, sortez-les de leur coquille, parez-les et faites-les blanchir dans l'eau, additionnée de vin blanc en quantité suffisante pour qu'elles baignent.

Egouttez-les ensuite, passez-les une à une dans l'œuf battu, puis trempez-les dans une pâte à frire légère et jetez-les dans une large friture bouillante. Quand elles seront de belle couleur, retirez, égouttez et dressez-les en buisson dans un plat, avec une garniture de persil frit en branches. Elles peuvent, ainsi préparées, servir de garniture aussi.

Langouste. — La langouste, plus fine que le homard, dont elle diffère par l'absence de pinces, s'accommode de la même façon que celui-ci. La chair des pattes est extrêmement fine.

Moules à la poulette. — Nettoyez, grattez et lavez des moules avec soin ; mettez-les dans une casserole, sur feu vif, sans eau ou très peu. Couvrez. Au bout de quelques instants, les moules commencent à s'ouvrir ; découvrez alors la casserole et sautez-les. Au fur et à mesure, sortez-les, enlevez-les des coquilles et rangez-les dans un plat que vous tiendrez au chaud. D'autre part, faites un roux blanc dans une autre casserole, mouillez-le avec moitié vin blanc, moitié eau de cuisson des moules, que vous aurez soin de passer préalablement au linge très fin pour retenir le sable qui pourrait se trouver dans les coquilles, ajoutez un bouquet garni, très peu de sel et poivre ; laissez cuire un quart d'heure, puis liez la sauce, en dehors du feu, avec des jaunes d'œufs, un morceau de beurre frais et un peu de jus de citron. Arrosez les moules avec cette sauce et servez.

Moules au gratin. — Les moules étant préparées, comme il est dit pour les moules à la poulette, sortez-les, enlevez-leur une des coquilles, rangez-les dans un plat chaud. Saupoudrez-les de fines herbes hachées, de poivre concassé et de très peu de sel, puis d'une couche de chapelure blonde. Arrosez de beurre fondu, laissez prendre une belle couleur dans un four modéré.

Moules à la marinière. — Nettoyez, grattez, lavez et faites ouvrir vos moules, comme il a été dit pour les moules à la poulette. Rangez-les, ouvertes, dans un plat et arrosez avec le jus de la cuisson, poivré seulement et passé à l'étamine. Saupoudrez le tout d'une poignée de persil haché très fin.

Moules au safran. — Enlevez une valve de chaque mollusque, de façon à ce que chaque moule se présente dans sa coquille ouverte. Dressez-les sur un vaste plat. Tenez au chaud et faites la sauce.

Passez sur un linge l'eau de cuisson et faites-la bouillir deux minutes avec un gramme de safran en poudre. Maniez 80 grammes de beurre avec une cuillerée à café de farine. Délayez ce beurre dans la sauce, morceau par morceau. Donnez un bouillon. Retirez du feu. Puis, dans un bol, ayez quatre jaunes d'œufs. Délayez-les, petit à petit, en y versant la sauce au safran. Finalement, mélangez le tout ensemble, sur petit feu, une minute, en tournant tout le temps. Versez sur les moules cette sauce liée et parfumée. Servez.

On peut remplacer le beurre par 125 grammes de crème épaisse.

Tourteau froid. — Quant au gros tourteau bouilli, mangez-le avec une sauce mayonnaise très relevée. Ajoutez-y du curry, de l'échalote finement hachée et même

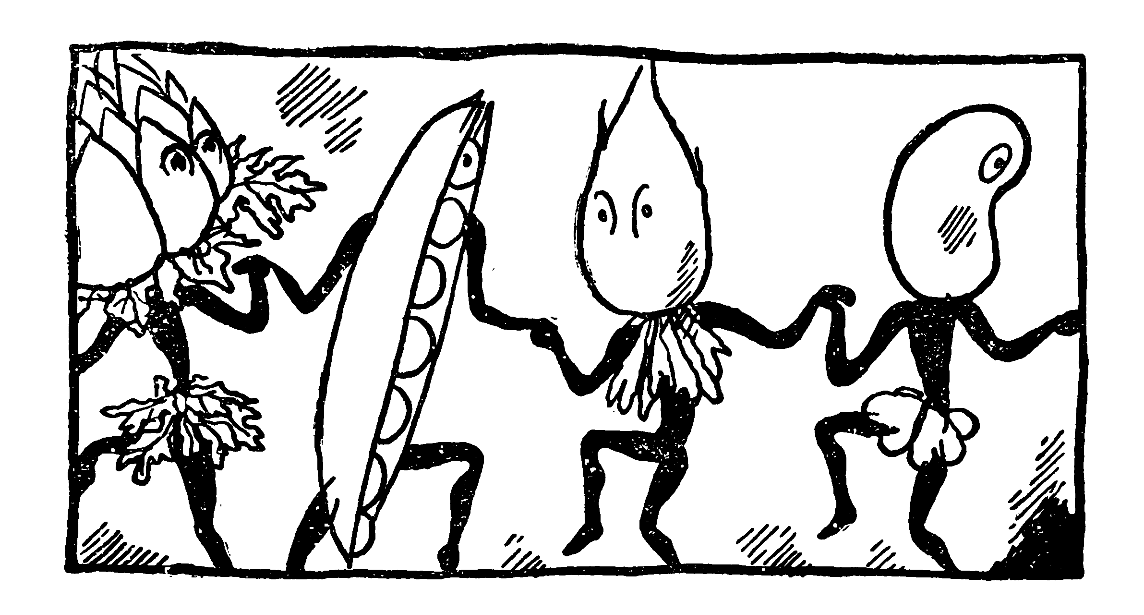
une pointe d'ail. Autrement, vous serez vite fatigué, non pas de la chair très rare de l'animal, mais de ses réserves graisseuses et de ses viscères amorphes et sans consistance.

Tourteau au riz. — Faites cuire, dans l'eau de mer ressalée, cinq ou six tourteaux pesant chacun 500 grammes environ. Evitez les gros pesant trois livres ; vous n'en aurez jamais de satisfaction.

Laissez refroidir ces crustacés, et à l'aide d'un casse-noisette, d'un couteau et de patience, tâchez d'en retirer toutes les parties molles. Mélangez-les, en respectant le plus possible la forme des muscles des pinces. Arrosez la masse avec du whisky. Flambez. Mélangez avec 200 grammes de crème épaisse. Epicez au poivre, au curry et avec un soupçon de poivre de Cayenne. Ajoutez quelques échalotes hachées et cuites dans le vinaigre jusqu'à réduction complète de ce dernier.

Mettez le tout dans une casserole. Chauffez jusqu'au premier bouillon. Servez sur un plat creux, au milieu d'une couronne de riz cuit à la créole, c'est-à-dire dans une très grande quantité d'eau salée, jusqu'au moment où les grains viennent à perdre leur consistance croquante. Il suffit, alors, de jeter le riz et l'eau sur une passoire et de laver les grains avec de l'eau chaude pour les débarrasser de l'amidon qui pourrait les faire adhérer les uns aux autres.





les légumes

Les légumes constituent une partie essentielle de notre alimentation. Les légumes verts sont rafraîchissants et doivent accompagner les viandes rouges et rôties, les légumes secs sont plus appréciés en purée.

Une remarque importante, au sujet de la cuisson des légumes, s'impose en tête de ce chapitre :

Les légumes verts *doivent toujours être mis à cuire dans l'eau* bouillante *salée ; quelques uns, comme les asperges, les petits pois, la chicorée, l'oseille, les épinards, les haricots verts perdent leur couleur si l'on couvre la casserole : ils doivent toujours cuire à casserole découverte.*

D'autres, tels que les choux de Bruxelles, les choux ordinaires, les choux rouges, les champignons, le céleri,

etc., etc., gagnent à être blanchis, c'est-à-dire passés d'abord à l'eau bouillante, puis égouttés et changés d'eau pour achever leur cuisson. Cette pratique a pour effet de leur faire perdre leur âcreté première. Quant aux champignons, il est indispensable, pour les conserver blancs, de les passer dans un jus de citron — avant leur cuisson.

Les légumes secs, *tels que pois cassés, haricots, lentilles, etc., doivent être d'abord lavés, puis mis à tremper la veille dans l'eau froide ou très légèrement tiède, puis mis à cuire dans l'*eau froide. *On ne les sale que vers la moitié de la cuisson.*

Enfin, les eaux de puits et de source, trop calcaires, ne valent rien pour la cuisson des légumes, surtout des légumes secs, qu'elles durcissent. Une pincée de bicarbonate de soude dans l'eau suffit à l'adoucir et à hâter leur cuisson.

Artichauts crus. — Les petits artichauts dits poivrades, se servent tels quels ou coupés en quartiers, soit simplement avec sel et poivre, soit en les accompagnant d'un huilier.

Artichauts à la sauce blanche. — Prenez des gros artichauts bien verts, à feuilles écartées, de préférence aux artichauts bretons à feuilles rondes. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée, égouttez-les, soulevez le cœur pour enlever le foin, replacez et dressez les artichauts sur un plat, en les accompagnant d'une sauce blanche. Vous pourrez, à volonté, servir les artichauts avec une sauce à la crème, une sauce au beurre, ou une sauce hollandaise, ou simplement à l'huile et au vinaigre, comme les asperges.

Artichauts barigoule. — Prenez des artichauts dont vous prélevez les fonds après les avoir fait blanchir. Rem-

plissez-les de purée, ou hachis de champignons préalablement bien mijotés au jus, mélangée à un peu de lard gras râpé. Enveloppez-les ensuite d'une barde et braisez le tout avec un peu de vin blanc et un roux brun. Quand le tout est bien cuit, retirez-les ; dressez après avoir retiré les bardes et nappez le plat de la sauce, réduite et liée avec une sauce demi-glace.

Artichauts au jus. — Parez des artichauts en supprimant l'extrémité des feuilles, la rangée du bas et le foin, coupez-les en deux et placez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, rondelles de carottes, oignon piqué de girofle, sel, poivre et épices. Mouillez avec un bon verre de bouillon. Laissez mijoter à feu doux pendant une heure. La cuisson terminée, dressez sur un plat chaud, versez tout autour la sauce, passée et dégraissée.

Asperges à la milanaise. — Rangez dans un plat long allant au feu des asperges cuites à l'eau, bien égouttées. Disposez-les par couches en saupoudrant les têtes de fromage râpé. Arrosez de beurre fondu. Faites gratiner au four.

Asperges à la vinaigrette. — Ratissez les asperges, coupez les queues de longueur égale, ficelez-les par petits bottillons et faites-les cuire un quart d'heure environ à grande eau. Quand elles seront cuites à point, égouttez-les, laissez-les refroidir et servez-les sur un plat en envoyant à part une sauce vinaigrette.

Les asperges cuites à l'eau, comme il est dit ci-dessus, se servent également avec une sauce blanche, une sauce à la crème, une sauce au beurre, hollandaise, etc.

Le bouillon d'asperges sert à préparer des soupes à l'oseille excellentes.

Aubergines à la provençale. — Fendez les aubergines en deux sur la longueur, supprimez les graines et incisez légèrement les chairs, en respectant la peau. Saupoudrez-les de sel, poivre et épices, arrosez-les d'huile d'olive et faites-les cuire sur le gril à feu doux.

Aubergines sautées. — Epluchez et coupez en tranches de belles aubergines, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger pendant une heure. Au bout de ce temps, égouttez-les, roulez-les dans la farine et faites-les sauter dans le beurre. Dressez-les ensuite dans un plat, décorées de fines herbes hachées et servez.

Betteraves à la crème. — Prenez des betteraves à cuire, bien rouges et à peau lisse, lavez-les sans les éplucher, mettez-les dans un four doux, sur un gril et laissez-les cuire jusqu'à ce que la peau devienne ridée et que la chair cède sous le doigt. Coupez-les ensuite en rondelles minces, enlevez la peau et servez-les, après les avoir réchauffées dans une sauce crème.

Les bettraves peuvent également se cuire à l'eau, mais elles sont beaucoup moins bonnes que cuites au four. On les coupe par tranches et on les sert aussi en hors-d'œuvre ou avec la salade comme garniture de divers plats.

Cardons à la sauce blanche. — Prenez des côtes de cardons bien blanches et bien épaisses, coupez-les en morceaux de cinq à six centimètres de longueur, faites-les blanchir à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils s'épluchent facilement. Retirez-les, épluchez-les et achevez la cuisson dans de l'eau bouillante additionnée de farine, pour les empêcher de noircir. Egouttez-les ensuite et servez-les avec une sauce blanche ou une sauce Béchamel.

Cardons à la moelle. — Faites blanchir des cardons à l'eau bouillante, épluchez-les et égouttez-les. D'autre part, foncez une casserole avec bardes de lard, oignons et carottes coupés en rondelles, maigre de jambon coupé en dés, thym, laurier, sel, poivre et épices. Placez vos cardons sur cette garniture, recouvrez-les de ronds de citron sans peau ni pépins, puis mouillez de bouillon à hauteur, couvrez et laissez cuire feu dessus et dessous pendant une heure. Enlevez ensuite les cardons, passez et dégraissez la sauce, ajoutez-y quelques morceaux de moelle de bœuf pochés au bouillon ; faites-y mijoter quelques instants les cardons, salez, poivrez et servez très chaud.

Carottes frites. — Prenez des carottes nouvelles, ratissez-les, lavez-les et coupez-les en rondelles minces, que vous blanchirez à l'eau bouillante. Egouttez-les ensuite et jetez-les dans une friture bouillante. Laissez prendre couleur, égouttez et servez.

Carottes au gras. — Faire cuire, dans du bouillon, des carottes épluchées et coupées en rondelles, ajoutez persil et ciboules hachés, sel et poivre et quelques morceaux de lard de poitrine. Laissez cuire à petit feu et servez les carottes dans un plat ; arrosez avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé.

Carottes à la ménagère. — Faites cuire dans moitié bouillon, moitié vin blanc, des carottes épluchées et coupées en rondelles, ajoutez sel, poivre, épices, bouquet garni. La cuisson terminée, liez la sauce avec un bon morceau de beurre manié de farine, dressez les carottes dans un plat, et nappez avec la sauce.

Carottes au blanc. — Prenez des carottes nouvelles, épluchez-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les en rondelles et faites-les sauter dans le beurre avec persil haché, sel et poivre, sans leur laisser prendre couleur. Mouillez avec du lait, terminez la cuisson, et au moment de servir, liez la sauce, en dehors du feu, avec un morceau de beurre frais manié de farine et deux jaunes d'œufs.

Carottes veloutées. — Les mettre dans une sauteuse, avec beurre, sel, pincée de sucre. Mouiller de consommé. Laisser cuire. Réduire à glace ; éloigner la casserole du feu, ajouter du velouté de volaille, du beurre manié avec du persil haché, relever d'un jus de citron, chauffer et servir.

Cerfeuil bulbeux. — Cet excellent légume, trop peu répandu, a des racines assez semblables à de petites carottes. On les fait cuire à l'eau bouillante et salée. On les prépare ensuite à la sauce blanche, comme purée au jus ou à la crème, ou plus simplement sautées au beurre.

Céleri frit en branches. — Prenez des céleris, épluchez-les en ne conservant que le cœur et les plus belles feuilles que vous fendrez en deux, sur la longueur, transvaserez dans une pâte à frire et ferez cuire dans une large friture bouillante. Dressez sur un plat avec persil frit, en branches.

Céleri-rave. — Bien épluché et émincé en julienne très fine, c'est un excellent hors-d'œuvre, assaisonné de mayonnaise ou de rémoulade. Il est alors servi cru.

Passé à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un fond d'artichaut, il peut en avoir les

mêmes utilisations : coupé en rondelles, à l'emporte-pièce, il sert de garniture à un rôti, sur un croûton doré ; froid, de canapé à un œuf poché recouvert de mayonnaise. Cet excellent légume peut être aussi traité à la sauce Mornay bien gratinée, ou bien encore nappé de sauce Madère agrémentée de pelures de truffes. On en fait aussi de la purée.

Cèpes à la bordelaise. — Prenez de beaux cèpes bien frais, supprimez toute la partie qui se trouve sous le chapeau, détachez les queues, lavez à grande eau et essuyez. Hachez les queues avec persil, ail, sel et poivre, pour en former une espèce de farce dont vous garnissez le chapeau des cèpes préalablement sautés à l'huile sur feu vif. Disposez dans un plat, laissez cuire au four pendant quelques minutes, ajoutez un peu de jus de citron et servez très chaud.

Cèpes aux fines herbes. — Apprêtez et épluchez des cèpes comme il est dit plus haut, faites-les mariner trois heures dans l'huile, avec sel et poivre. Egouttez-les, faites-les sauter dans une casserole avec du beurre frais, des fines herbes hachées menu, laissez cuire pendant dix minutes, saupoudrez de chapelure blonde et servez.

Champignons à la bordelaise. — Prenez des champignons de couche bien fermes et dont le chapeau soit à peine ouvert, ce qui est un signe de fraîcheur, enlevez la peau, lavez-les à l'eau vinaigrée pour les empêcher de noircir, blanchissez-les à l'eau bouillante et, une fois refroidis et égouttés, mettez-les mariner deux heures dans l'huile, avec sel et poivre. Faites-les ensuite cuire à la poêle dans le beurre ou dans l'huile, avec persil et ciboules hachés fin. Aiguisez la sauce d'un filet de vinaigre avant de servir.

Champignons en coquilles. — Préparez des champignons comme il est dit plus haut ; mettez-les dans des coquilles Saint-Jacques ou des coquilles en métal ; saupoudrez de mie de pain émiettée fin et arrosez d'un peu de beurre fondu. Mettez au four et laissez gratiner.

Champignons farcis. — Epluchez, lavez, blanchissez et faites mariner dans l'huile, comme il est dit ci-dessus, de gros champignons de couche. Egouttez-les, détachez les queues, que vous hacherez avec persil, ciboules, chair à saucisses, jaunes d'œufs, sel et poivre. Avec cette farce, garnissez tout le chapeau des champignons que vous aurez dressés la tête en-dessous, sur un plat à gratin convenablement beurré. Posez sur chaque champignon un petit morceau de beurre, couvrez et faites gratiner à feux doux. Servez dans le plat de la cuisson.

Champignons à la provençale. — Epluchez et lavez une livre de champignons ; coupez-les par morceaux s'ils sont gros, laissez-les entiers s'ils sont moyens. Mettez ensuite deux cuillerées d'huile dans une casserole, sel, poivre, persil et ail hachés, puis ajoutez les champignons et laissez-les dix minutes ; sautez-les de temps en temps. Saupoudrez-les après avec une cuillerée de farine, remuez bien et mouillez-les avec deux cuillerées de vin blanc et une cuillerée d'eau. Laissez alors bouillir dix minutes et servez très chaud.

Chou à la bourgeoise. — Blanchissez à l'eau bouillante un beau chou de Milan, passez-le à l'eau fraîche, enlevez le trognon et les plus grosses côtes, égouttez-le et hachez-le grossièrement. Mettez-le ensuite revenir dans la graisse, salez, poivrez, mouillez avec deux verres de bouillon. Laissez cuire, dressez le chou sur un plat et placez par-

dessus des tranches de lard de poitrine et des saucisses revenues dans la poêle. Arrosez le tout avec le jus de la cuisson du chou, réduit, dégraissé et passé.

Chou farci. — Blanchissez, rafraîchissez, égouttez et épluchez votre chou comme il est dit plus haut, mais conservez-le dans son entier. Préparez, à part, une farce composée de moitié veau froid haché, moitié chair à saucisses, sel, poivre et épices. Garnissez avec cette farce l'entre-deux des feuilles et la place du trognon enlevé. Ficelez le chou et placez-le dans une cocotte garnie de lard de poitrine, carottes en rondelles et cervelas entiers. Ajoutez encore un bouquet garni, un oignon piqué de girofles, mouillez avec du bouillon et laissez cuire à petit feu, en mettant le couvercle à la cocotte. La cuisson terminée, sortez le chou avec une écumoire, déballez-le et arrosez-le avec le jus de cuisson, dégraissé et passé. Dressez le lard et les cervelas tout autour du plat.

Chou au lard. — Blanchissez, rafraîchissez et égouttez un beau chou, épluchez-le, coupez-le en quartiers que vous mettrez, ficelés, dans une cocotte fermée, comme il est dit pour le chou farci. Mouillez avec du bouillon et laissez cuire à cocotte couverte. La cuisson terminée, retirez les quartiers de chou, déballez-les, égouttez-les, dressez-les sur un plat en les entourant de lard, de carottes et de cervelas coupés en rondelles. Faites réduire, passez et dégraissez la sauce et versez-la sur les choux.

Chou rouge à l'étouffée. — Prenez un chou rouge bien pommé, blanchissez-le à plusieurs eaux, égouttez-le, enlevez le trognon et les côtes les plus dures, garnissez le vide du milieu et l'entre-deux des feuilles avec une farce

composée comme il a été dit pour le chou farci. Enveloppez-le ensuite en entier dans une toilette de porc et placez-le, la pomme en-dessous, dans une cocotte en fonte. Mouillez avec du bouillon, et ajoutez l'assaisonnement nécessaire, bouquet garni et oignon piqué de girofles, placez la cocotte sur feu doux et laissez cuire ainsi plusieurs heures à l'étouffée. La cuisson terminée, déballez le chou, dressez-le dans un plat et arrosez-le avec le jus de la cuisson, dégraissé et passé.

Choux-fleurs à la crème. — Epluchez soigneusement des choux-fleurs, enlevez la peau qui recouvre les côtes, lavez-les à l'eau vinaigrée, après avoir séparé les bouquets. Blanchissez-les ensuite à l'eau bouillante additionnée d'un peu de farine pour les empêcher de noircir. La cuisson terminée, égouttez-les, dressez-les sur un plat garni d'une sauce à la crème.

Les choux-fleurs cuits à l'eau peuvent également se servir avec une sauce blanche, une sauce hollandaise, une sauce au beurre noir, etc. En les accompagnant seulement d'un huilier, on les sert comme hors-d'œuvre froid.

Choux-fleurs au gratin. — Prenez des choux-fleurs, faites-les cuire à l'eau bouillante, comme il est dit plus haut. Egouttez-les, dressez-les dans un plat à gratin, arrosez-les de quelques cuillerées de crème fraîche, salez, poivrez, couvrez de chapelure blonde, de fromage râpé et de beurre, et faites gratiner à feux doux.

Choux-fleurs sautés. — Les choux-fleurs étant cuits à l'eau bouillante, comme ci-dessus, égouttez-les et faites-les sauter à la casserole, avec sel et poivre et un gros morceau de beurre. Servez dans un plat chaud.

Choux-fleurs frits. — Les choux-fleurs étant blanchis à l'eau bouillante et cuits à moitié, retirez-les, égouttez-les, mettez-les mariner dans de l'eau fortement vinaigrée, trempez ensuite chaque bouquet dans la pâte à frire et jetez-les dans une large friture bouillante. Quand ils seront de belle couleur, dressez-les dans un plat, entourés de persil frit, en branches.

Choux de Bruxelles au beurre. — Pour trois ou quatre personnes, prenez un litre de choux de Bruxelles, coupez l'extrémité des queues et enlevez les feuilles qui seraient fanées. Mettez dans une casserole du sel et de l'eau en quantité suffisante pour que les choux trempent tout à fait. Quand l'eau bout à gros bouillons, mettez-y les choux et laissez-les cuire un quart d'heure à partir du moment où l'eau recommence à bouillir. Ne couvrez pas les choux pendant la cuisson, ils jauniraient. Il faut qu'étant cuits ils conservent leur forme.

Aussitôt que vos choux sont cuits, sortez-les de l'eau, laissez-les égoutter et remettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, du persil haché, sel et poivre. Sautez-les alors sur le feu et, lorsque le beurre est fondu et qu'ils sont bien chauds, servez-les dans un légumier.

Avec les choux de Bruxelles ainsi préparés, on peut servir saucisses, beefsteaks, côtelettes, etc.

Choux de Bruxelles à la crème. — Blanchissez des choux de Bruxelles, petits et bien pommés, à l'eau bouillante, retirez-les, finissez de les cuire dans une autre eau ; égouttez-les, faites-les revenir légèrement dans le beurre, salez, poivrez. Liez la sauce, en dehors du feu, avec deux

jaunes d'œufs et incorporez, en tournant doucement, deux ou trois cuillerées de crème fraîche.

Concombre en salade. — Apprêtez un concombre en le pelant et en retirant les graines. Coupez-le en tranches minces, salez fortement et laissez-le dégorger pendant plusieurs heures. Egouttez ensuite et servez avec quelques rondelles d'oignons, des fines herbes, sel, poivre, huile et vinaigre.

Concombres à la poulette. — Pelez, videz, coupez en morceaux et blanchissez à l'eau bouillante de beaux concombres ; quand ils seront cuits, retirez-les rafraîchissez-les à l'eau froide, égouttez-les et faites-les sauter dans la casserole, sans prendre couleur, avec un morceau de beurre manié de farine, sel et poivre. Mouillez avec du bouillon, laissez mijoter quelques instants ; liez la sauce, en dehors du feu, avec deux jaunes d'œufs et servez.

Endives. — Les endives — qui nous viennent en grande partie de Belgique — s'accommodent crues, en salade. Cuites, au jus, comme des laitues ; elles sont excellentes aussi, braisées, bien dorées à la poêle et se servent comme légume ou garniture.

Epinards. — Epluchez, lavez des épinards, faites-les cuire à l'eau bouillante salée, sans couvrir la casserole, pour leur conserver leur couleur verte ; une fois cuits, retirez-les, égouttez et hachez-les très menu. Mettez-les ensuite dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, peu de sel, mouillez avec du lait et laissez mijoter un quart d'heure. Servez sur un plat décoré de croûtons de pain frits au beurre, après y avoir incorporé, au dernier moment, un peu de crème fraîche.

Les épinards cuits à l'eau et hachés se servent soit en

garniture, avec le jus d'un rôti, soit seuls ; dans ce cas, on les fait revenir à la casserole, avec du beurre, sel, poivre et bouillon et on les sert sur un plat entouré de croûtons passés au beurre. On les sert aussi passés au tamis très serré, ce qui en fait une sorte de purée très fine — ou bien encore en branches, à l'italienne, avec beaucoup de beurre et saupoudré de parmesan râpé.

L'épinard est toujours amélioré si l'on y mélange un peu d'oseille.

Fèves au beurre. — Ecossez les fèves et enlevez-en la peau. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée (comme les petits pois). Egouttez-les. Remettez-les dans la casserole. Sautez-les quelques instants en plein feu, pour les dessécher. Ajoutez-leur, hors du feu, du beurre frais divisé en menus morceaux (de 80 à 100 grammes par 500 grammes de fèves). Il est d'usage de mettre un petit bouquet de sarriette dans l'eau où l'on fait cuire les fèves.

Fèves à la crème. — Faites cuire des fèves, comme il est dit plus haut. Quand elles seront cuites, retirez-les, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre manié de farine, un peu de sel, une pincée de sucre en poudre, persil et sarriette hachés menu. Mouillez avec un peu d'eau et laissez mijoter quelques minutes seulement. Liez la sauce, en dehors du feu, avec des jaunes d'œufs et un peu de crème fraîche et servez.

Fèves au lard. — Epluchez des fèves de marais, enlevez la petite peau qui les recouvre et mettez-les dans une casserole à l'eau froide salée et poivrée ; faites bouillir doucement et retirez la casserole du feu quand les fèves céderont sous la pression du doigt. Retirez-les alors avec une écumoire sans les écraser et mettez-les dans une casserole où, préalablement, vous aurez fait un roux blond, avec

du lard de poitrine coupé en dés et revenu dans le beurre. Laissez mijoter quelques minutes sans tourner et servez dans un plat chaud.

Haricots écossés au naturel. — Prenez des haricots blancs fraîchement écossés (flageolets blancs ou verts, suisses blancs ou soissons) ; faites-les cuire dans l'eau bouillante salée, puis retirez-les et faites-les égoutter dans une passoire.

Dressez-les dans un plat, en glissant au milieu de la masse un bon morceau de beurre frais manié de persil, sel et poivre. Saupoudrez de persil haché et remuez en servant.

Les haricots écossés se servent comme garniture avec le jus d'un rôti, principalement d'une épaule ou d'un gigot de mouton. On les fait cuire à l'eau, comme il est dit plus haut, on les égoutte, on les saupoudre de persil et on les arrose avec le jus de la lèchefrite assaisonné.

Quand on emploie des haricots secs, il importe de prendre les précautions nécessaires pour qu'ils cuisent bien ; les faire tremper la veille, les mettre à l'eau froide et enfin observer les prescriptions indiquées en tête de ce chapitre pour ce qui touche à la qualité de l'eau employée.

Haricots écossés à la crème. — Faites cuire des haricots à l'eau bouillante salée, comme il est dit plus haut. Retirez-les, égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, quelques cuillerées de crème fraîche, sel et poivre. Laissez-les sur le feu quelques instants seulement, le temps de fondre le beurre, remuez et servez dans un plat chaud.

Haricots rouges au lard. — Prenez des haricots rouges secs, de l'année, faites-les tremper et cuire, en observant les prescriptions indiquées en tête de ce chapitre ; la

cuisson terminée, égouttez-les et mettez-les à la casserole, avec des petits oignons et des lardons préalablement revenus dans le beurre ; salez, poivrez, mouillez avec du vin rouge en quantité suffisante, laissez mijoter une demi-heure environ, à casserole couverte, et servez, après avoir dégraissé un peu la cuisson, si c'est nécessaire.

Haricots verts à l'anglaise. — Epluchez, effilez des haricots verts, faites-les cuire à grand feu, à l'eau bouillante salée, sans couvrir la casserole ; la cuisson terminée, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et persil haché, tournez pendant quelques minutes et servez.

Haricots verts à la lyonnaise. — Les haricots étant épluchés et cuits à grande eau, comme il est dit plus haut, retirez-les, faites-les rafraîchir dans l'eau froide, puis égouttez-les.

D'autre part, mettez revenir dans une poêle, avec de l'huile d'olive, de l'oignon coupé en rondelles. Dès qu'il sera roussi, jetez vos haricots dans la poêle, ajoutez persil et ciboules hachés, sel et poivre et faites sauter le tout ensemble. Dressez dans un plat chaud, mettez chauffer dans la poêle une cuillerée de vinaigre et arrosez-en les haricots.

Haricots verts au gras. — Faites revenir dans une casserole un oignon et une pincée de persil hachés, avec un morceau de saindoux. Quand l'oignon aura pris couleur, mettez dans la casserole vos haricots verts cuits à l'eau, comme il est dit ci-dessus. Faites-les sauter quelques minutes, puis mouillez avec du bouillon et laissez mijoter un quart d'heure. Liez la sauce avec un peu de fécule.

Haricots verts au beurre noir. — Les haricots verts étant cuits et égouttés, comme il est dit ci-dessus, dressez-les chauds dans un plat et arrosez-les avec une sauce au beurre noir.

Lentilles. — Les lentilles se font cuire et s'accommodent comme les pois cassés et les haricots secs. On les met également à cuire à l'eau froide et on remplit la casserole avec de l'eau chaude, au fur et à mesure de la cuisson.

Morilles au beurre. — Les morilles peuvent être servies seules ou comme garniture. Pour quatre personnes, prenez un demi-kilo de belles morilles grises et 100 grammes de beurre. Commencez par laver soigneusement les morilles. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur après les avoir essuyées. Mettez-les ensuite dans une casserole avec le beurre, du sel, du poivre, le jus d'un citron, et faites-les sauter à feu vif pendant un quart d'heure environ, jusqu'à l'évaporation de l'eau qu'elles ont rendue.

Morilles à la crème. — Procéder comme pour les morilles au beurre, puis ajouter 250 grammes de crème, 100 grammes de bouillon, 10 grammes de beurre manié avec 10 grammes de farine et continuer la cuisson à petit feu pendant un quart d'heure. Au moment de servir, montez la sauce avec un peu de beurre.

Navets à la poulette. — Prenez des petits navets nouveaux, épluchez-les, tournez-les en forme de poire, blanchissez-les à l'eau bouillante salée. Faites un roux blanc, mouillez-le avec de l'eau tiède, jetez-y les navets et laissez-les mijoter à petit feu. La cuisson terminée, dressez les navets dans un plat chaud, masquez-les avec la sauce liée,

en dehors du feu, avec deux jaunes d'œufs et une pincée de sucre en poudre, suivant le goût.

Navets au sucre. — Faites revenir à la casserole, dans du beurre frais, des petits navets nouveaux épluchés et tournés en poire. Saupoudrez-les de sucre, laissez-les prendre couleur ; mouillez ensuite avec du bouillon, laissez mijoter jusqu'à cuisson parfaite.

Oignons à l'étuvée. — Faites un roux brun, mouillez-le avec du vin rouge, ajoutez un bouquet de persil, poivre, sel, épices, girofle, thym, laurier, puis après quelques bouillons, ajoutez dans cette sauce et laissez-y seulement chauffer des oignons rouges cuits à l'eau et égouttés. Dressez ensuite les oignons dans un plat chaud, sur des croûtons de pain passés au beurre, arrosez avec la cuisson passée au tamis, fortement réduite et liée avec une pincée de fécule.

Oseille au jus. — Epluchez un kilo d'oseille, une poignée de cerfeuil, autant de poirée blanche et d'épinards, lavez le tout, hachez-le très menu et mettez cuire à l'eau bouillante salée ; la cuisson terminée, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, faites-le chauffer et mettez-y votre oseille à roussir ; saupoudrez avec un peu de farine, sel et poivre, en remuant sans cesse. Lorsque l'oseille sera bien revenue, mouillez avec un verre de bouillon et autant de bon jus de rôti ; laissez jeter quelques bouillons, liez, en dehors du feu, avec un morceau de beurre frais et deux jaunes d'œufs. Dressez l'oseille en dôme, sur un plat chaud, arrosez avec encore un peu de jus de rôti, décorez avec des aiguillettes de volaille ou des escalopes de viande froide, des quartiers d'œufs durs, des œufs pochés, des croûtons de pain passés au beurre, etc.

Poireaux à la sauce blanche. — Epluchez, lavez et supprimez le vert à des poireaux moyens et nouveaux. Faites-les cuire, comme des asperges, attachés par bottes, dans l'eau bouillante salée. Après cuisson, égouttez-les, servez-les avec une sauce blanche.

Les poireaux ainsi apprêtés peuvent se servir à l'huile et au vinaigre, à la sauce hollandaise ou avec une sauce à la crème.

Poireaux en hachis. — Apprêtez, comme il est dit ci-dessus, des beaux poireaux bien tendres, coupez-les en deux ou trois morceaux, faites-les cuire à l'eau bouillante salée. La cuisson terminée, retirez-les, rafraîchissez-les à l'eau froide, égouttez-les, hachez-les menu après en avoir bien exprimé toute l'eau. Passez-les ensuite au beurre dans une casserole en tournant toujours, ajoutez une pincée de farine, sel, poivre et épices, mouillez avec quelques cuillerées de crème fraîche, laissez mijoter un quart d'heure. Liez, en dehors du feu, avec des jaunes d'œufs et un morceau de beurre frais, servez dans un plat chaud décoré de croûtons de pain passés au beurre.

Petits pois au naturel. — Ecossez des petits pois, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais, un bouquet de persil, sel, poivre, quelques petits oignons blancs et cœurs de laitues, ne couvrez pas la casserole et laissez cuire à feu doux. Supprimez le bouquet, les oignons et les laitues et servez sur un plat chaud.

Petits pois à la bourgeoise. — Apprêtez et mettez cuire vos petits pois, comme il est dit ci-dessus, ajoutez seulement, suivant le goût, un peu de sucre en poudre et laissez cuire à petit feu sans couvrir. La cuisson terminée,

supprimez les oignons, le bouquet, les laitues, liez la sauce, en dehors du feu avec deux jaunes d'œufs et servez.

Petits pois au lard. — Faites revenir dans le beurre, à la casserole, une poignée de petits lardons de poitrine ; quand ils auront pris couleur, ajoutez des petits pois écossés, un bouquet garni, sel, si c'est nécessaire, poivre et épices. Laissez cuire à petit feu, enlevez le bouquet et servez.

Pois de conserve. — Les petits pois conservés *au jus* se mangent tels quels, après avoir seulement jeté l'eau de la boîte et ajouté un morceau de beurre pour faire la sauce. Ceux qui sont seulement conservés *au naturel* doivent être lavés et égouttés, au sortir de la boîte. On les fait sauter ensuite dans le beurre avec sel, poivre, persil et fines herbes hachées.

Pommes de terre à la maître d'hôtel. — Faites cuire à l'eau des pommes de terre épluchées et coupées en quartiers ; égouttez-les et faites-les sauter ensuite à la casserole dans le beurre, avec sel, poivre, persil et ciboules hachés. Servez en accompagnant d'un peu de jus de citron.

Les pommes de terre cuites à l'eau et coupées en rondelles peuvent se servir indifféremment à la sauce blanche, à la sauce à la crème, à la sauce hollandaise, etc. On les dispose en couronne dans un plat et l'on verse par-dessus une de ces sauces, que l'on tient un peu épaisse, pour bien masquer les pommes de terre.

Pommes de terre à la parisienne. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, dans lequel vous ferez revenir des oignons émincés. Quand ceux-ci auront pris couleur, mouillez avec du bouillon, ajoutez vos pommes

de terre cuites à l'eau, comme il est dit ci-dessus, mais conservées entières, un bouquet garni, sel, poivre et épices. Laissez mijoter quelques minutes et servez.

Pommes de terre au lard. — Après avoir fait revenir dans le beurre, à feu vif, une poignée de lardons de poitrine, saupoudrez-les de farine et faites un roux blond. Mouillez avec du bouillon, ajoutez bouquet garni, poivre et épices, pas de sel, puis des pommes de terre rouges, épluchées et coupées en quartiers, ainsi que quelques petits oignons émincés. Laissez cuire tout doucement.

Pommes de terre aux champignons. — Prenez des pommes de terre cuites à l'eau et coupées en quartiers, comme il est dit pour les pommes de terre à la maître d'hôtel, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons blanchis et quelques ciboules hachées menu. Faites revenir ensemble, saupoudrez de farine en tournant sans cesse, mouillez avec du bouillon, ajoutez sel, poivre et épices et laissez mijoter dix minutes. Au bout de ce temps, tirez la casserole sur le coin du fourneau, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et servez dans un plat chaud.

Pommes de terre duchesse. — Passez à la passoire fine des pommes de terre cuites à l'eau, faites-en une purée que vous travaillerez dans la casserole avec un bon morceau de beurre, des jaunes d'œufs, sel, poivre et épices. Prenez des cuillerées de cette pâte, abaissez-les avec un rouleau pour en former des petites galettes rondes, que vous disposerez sur une plaque beurrée et mettez au four, après avoir déposé sur le milieu de chacune d'elles un petit morceau de beurre frais.

Pommes de terre frites et soufflées. — Après avoir pelé, essuyé et coupé en rondelles ou en filets des pommes de terre de Hollande, jetez-les dans une large friture de saindoux bouillante. Dès qu'elles ont pris couleur, égouttez-les et servez-les saupoudrées de sel fin, comme garniture de rôti. Pour obtenir des pommes de terre soufflées, laissez refroidir vos pommes de terre, coupées en rondelles et frites, comme il est dit ci-dessus, puis remettez-les une seconde fois dans la friture bouillante. Servez-les en garniture, mais sans attendre, car elles ne tarderaient pas à s'affaisser.

Pommes de terre sautées. — Prenez des petites pommes de terre nouvelles, grattez-les seulement, sans les éplucher, faites-les sauter au beurre, dans une casserole, à feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Salez et servez autour d'un rôti, comme garniture.

Pommes de terre au four. — Prenez de grosses pommes de terre de Hollande bien régulières, pelez-les, mettez-les au four sur une feuille de papier blanc, en les retournant souvent pour bien les dorer. Servez-les sur une serviette avec beurre et sel fin ou comme garniture d'un plat de rôti.

Pommes de terre en boulettes. — Passez à la passoire fine des pommes de terre cuites à l'eau, formez-en une purée, que vous travaillerez dans un plat avec beurre, persil et fines herbes hachés menu, sel, poivre, épices, un peu de crème et deux jaunes d'œufs. Avec la pâte ainsi obtenue, formez des boulettes de la grosseur d'une orange, passez-les à l'œuf battu, roulez-les dans la farine et jetez-les doucement dans une large friture bien chaude. Tournez-

les pour les faire bien dorer de toutes parts, dressez-les en pyramide sur un plat, en intercalant des branches de persil frit.

Riz au gras. — Après avoir fait jaunir dans la casserole des chipolatas et du lard de poitrine coupé en tranches, retirez-les, tenez-les à part ; remplacez-les par du riz bien lavé, que vous ferez cuire, sans remuer, à feu doux, en mouillant, au fur et à mesure de la cuisson, avec du bouillon chaud. Assaisonnez de sel, poivre et épices.

Servez le riz sur un plat chaud, garni de tranches de lard et de chipolatas.

Salsifis frits. — Prenez des salsifis blancs ou des salsifis noirs (scorsonères), ratissez-les avec soin en les jetant au fur et à mesure dans de l'eau vinaigrée, afin qu'ils ne noircissent pas. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils cèdent sous la pression du doigt ; égouttez-les ensuite, laissez-les refroidir et mettez-les à mariner deux heures dans un plat creux, avec vinaigre, sel et poivre. Trempez-les ensuite, un par un, dans une pâte à frire et jetez-les dans une large friture bouillante. Quand ils ont pris couleur, égouttez-les, dressez-les en buisson dans un plat chaud, en intercalant de place en place des bouquets de persil frit.

Salsifis sautés. — Prenez des salsifis cuits, comme il est dit plus haut, égouttez-les, faites-les sauter à la poêle dans du beurre frais, assaisonnez de sel et poivre et dressez sur un plat, en saupoudrant de persil haché.

Salsifis à la sauce blanche. — Faites cuire vos salsifis à l'eau, comme il est dit plus haut, égouttez-les, coupez-les en

tronçons de cinq centimètres de longueur environ, mettez-les réchauffer dans une sauce blanche et servez.

On peut remplacer la sauce blanche par une sauce à la crème, une sauce au beurre fondu, une sauce hollandaise.

Tomates farcies. — Choisissez de belles tomates bien rouges et de même grosseur, fendez-les légèrement sur le dessus, videz-les de leurs graines, salez-les et laissez-les s'égoutter soigneusement sur un tamis ou dans une passoire. D'autre part, préparez une farce composée de viande blanche rôtie de desserte hachée, lard gras râpé, champignons, persil, ail, ciboules hachés, sel et poivre, faites-la revenir sur feu doux, salez, poivrez, ajoutez un peu de jus de rôti, maniez bien le tout ensemble et garnissez-en l'intérieur des tomates. Disposez celles-ci dans le fond d'un plat à gratin bien beurré, saupoudrez de mie de pain, arrosez de beurre fondu et faites cuire au four. Servez dans le plat de la cuisson.

Tomates frites. — Choisissez de belles tomates, coupez chacune en quartiers, que vous viderez de leurs graines, salerez, poivrerez et ferez égoutter de leur eau. Trempez ensuite chaque morceau séparément dans une pâte à frire et jetez-les dans une large friture bouillante. Servez en buisson sur un plat, avec du persil frit en branches.

Topinambours sauce Béchamel. — Pelez les topinambours, cuisez-les à l'eau salée, égouttez-les et finissez de les cuire dans une casserole avec du beurre. Servez-les avec une Béchamel.

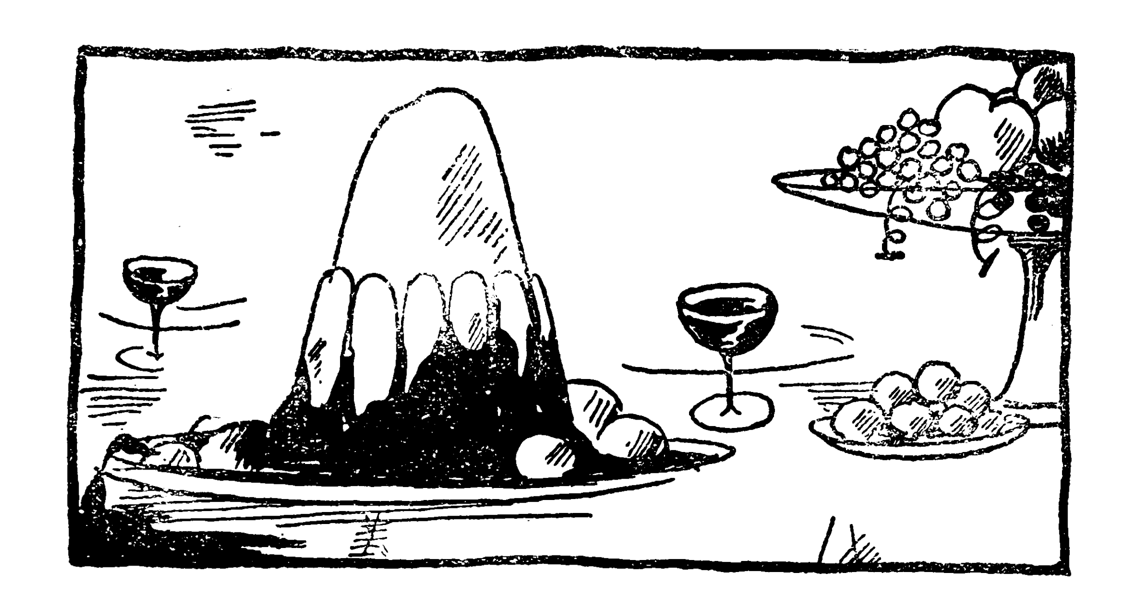
Topinambours au gratin. — Cuisez les topinambours à l'eau salée, coupez-les en tranches et disposez-les sur un plat à gratin en les couvrant d'une couche de Béchamel,

puis de parmesan ; continuez à disposer par couches successives, mettez sur la dernière un peu de chapelure et cuisez dix minutes au four.

Truffes au naturel. — Prenez de belles truffes bien noires, lourdes et dont l'intérieur soit bien marbré ; lavez-les et brossez-les avec soin pour les débarrasser de toute trace de terre. Enveloppez-les, séparément, chacune dans une barde de lard, salée et poivrée à l'intérieur, enveloppez encore d'une feuille de papier blanc beurrée, puis de plusieurs autres feuilles de papier, mouillées. Faites cuire une bonne heure dans des cendres chaudes ; au bout de ce temps, déballez et servez.

Truffes au vin. — Les truffes étant lavées et brossées, enveloppées dans une barde de lard, salée et poivrée, et dans plusieurs feuilles de papier mouillées, faites-les cuire dans une casserole avec un peu de lard gras haché, sèl et poivre ; mouillez ensuite avec du bon vin blanc ou du Champagne, ajoutez un bouquet garni, couvrez hermétiquement la casserole et laissez cuire à feu vif pendant quinze à vingt minutes. Egouttez, servez dans une serviette avec du beurre frais à part ou employez-les comme garniture.





les desserts

Pudding au cédrat. — Râpez sur 120 grammes de sucre le zeste d'un beau cédrat et mélangez le tout en le versant dans une terrine moyenne avec un verre de vin de Madère, où vous mêlez 60 grammes de beau raisin de Corinthe parfaitement bien lavé ; ensuite, hachez 350 grammes de graisse et 175 grammes de moelle de bœuf, avec 60 grammes de farine. Vous délayez ce mélange avec cinq œufs, un demi-verre de crème, une bonne pincée de sel fin et la moitié d'une muscade râpée. Vous y mêlez les raisins et leur sirop ; après quoi, vous terminez le pudding de la manière habituelle.

Pommes au four. — Prenez de jolies rainettes, toutes de même dimension. Pelez-les soigneusement et évidez-les par le haut pour former un creux en forme de cône que

vous remplirez avec du beurre fin. D'autre part, dans une poêle, faites dorer de belles rondelles de mie de pain, ou de pain brioché, et mettez les pommes au four sur ces tartines. Ajoutez du beurre sur les pommes pendant la cuisson. Saupoudrez de sucre en poudre et, au moment de servir sur un plat bien chaud, remplissez la cavité avec de la confiture d'oranges, ou de la marmelade d'abricots.

Beignets de pommes. — Pelez et videz au vide-pommes des belles pommes de reinette bien saines ; mettez-les mariner deux heures dans du rhum, avec quelques zestes de citron ; coupez-les ensuite en rondelles sur le sens de la largeur et trempez-les dans une pâte à frire consistante pour qu'elle les enveloppe bien. Faites chauffer une large friture de saindoux, neuve ; quand elle sera bien chaude, jetez-y les tranches de pommes. Quand les beignets auront pris une belle couleur dorée, égouttez-les avec soin, parez les bavures et servez-les en pyramide sur un plat très chaud, et saupoudrez de sucre finement tamisé.

Beignets sans pommes. — Délayez de la farine avec de la bière, comme pour faire une pâte à crêpes, ajoutez-y quelques jaunes d'œufs, un peu de rhum et du sucre. Mélangez bien, laissez reposer quatre heures au moins. Prenez des cuillerées de cette pâte, et laissez-les tomber une à une dans une large friture bien chaude. Quand les beignets seront de belle couleur, égouttez-les et servez-les comme des beignets de pommes.

Beignets à l'oranger. — Délayez de la farine avec de l'eau, en ajoutant une ou deux cuillerées d'huile blanche, deux jaunes d'œufs et une goutte de kirsch. Tournez et mélangez bien, salez légèrement et laissez reposer la pâte pendant deux heures. Pendant ce temps, épluchez de belles oranges, séparez-les par quartiers, enlevez les pépins.

Trempez-les alors dans la pâte et faites-les frire comme des beignets ordinaires. Servez en pyramide dans un compotier, saupoudrez de sucre cristallisé et arrosez le tout avec un sirop de sucre pas trop épais.

On fait de même des beignets avec toutes sortes de fruits.

Crêpes. — Pour un litre de farine de gruau, prenez six œufs entiers, un bon verre de rhum ou deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger, un demi-verre d'huile blanche, un peu de sel, ajoutez ensuite du lait, en délayant la pâte pour qu'elle acquière une consistance suffisante, sans qu'il reste de grumeaux. Laissez ensuite reposer pendant quatre heures au moins. Mettez dans une poêle à frire gros comme une noisette de beurre frais, faites-le fondre sur feu vif, versez dedans une cuillerée à pot de pâte, étalez-la bien pour donner à la crêpe une épaisseur égale dans toutes ses parties. Laissez cuire un côté, en remuant de temps à autre pour que la crêpe n'attache pas au fond. Tournez vivement, laissez colorer et servez très chaud, saupoudrez de sucre fin. On peut aussi les arroser de liqueur et les faire flamber, les remplir de confiture ou de crème pâtissière et les servir roulées.

Pets de nonne. — Délayez de la farine à froid dans très peu d'eau, de façon à faire une pâte épaisse bien homogène. D'autre part, mettez dans une casserole un demi-litre de lait avec un quart de beurre et un demi-quart de sucre. Faites bouillir et incorporez doucement dans cet appareil, en tournant toujours le bouillie de farine. Laissez bien cuire jusqu'à consistance assez épaisse, puis tirez la casserole hors du feu. Incorporez alors à votre bouillie, et un par un, six œufs entiers. Prenez ensuite des cuillerées à bouche de cette pâte et jetez-les une par une

dans une friture bien chaude, comme il a été dit pour les beignets sans pommes. Tournez et sortez les pets de nonne quand ils seront gonflés et de belle couleur. Servez très chaud et saupoudrez de sucre vanillé. On peut servir avec les pets de nonne une saucière de miel chaud et fondu.

Œufs à la neige. — Prenez quatre œufs, séparez les blancs, que vous battrez en neige après y avoir ajouté une bonne cuillerée de sucre finement tamisé. Faites, d'autre part, bouillir un demi-litre de lait, sucrez-le avec du sucre vanillé ou faites bouillir dedans une gousse de vanille, que vous retirerez ensuite. Quand il est bien bouillant, jetez-y, en observant qu'elles ne se touchent pas, des cuillerées à bouche des œufs battus en neige. Laissez cuire trois minutes environ, pas plus. Egouttez sur un tamis et dressez sur un compotier. Délayez ensuite dans le lait ayant servi à la cuisson des blancs, les quatre jaunes d'œufs mis à part, remuez en dehors du feu et faites lier cette sauce, en veillant à ce qu'elle ne tourne pas. Versez-la doucement sur les œufs à la neige, saupoudrez encore de sucre vanillé et servez froid.

Omelette aux pommes. — Epluchez et videz deux belles pommes de reinette, coupez-les en quartiers et faites-les revenir dans le beurre. D'autre part, battez ensemble six œufs entiers, une cuillerée de farine, un demi-litre de lait et 50 grammes de sucre en poudre. Versez cet appareil dans la poêle sur des quartiers de pommes et dans le beurre de la cuisson bien chaud. Terminez comme une omelette ordinaire et servez de même, mais sans la plier en chausson. Saupoudrez de sucre fin.

Omelette au rhum. — Cassez six œufs, séparez les jaunes d'avec les blancs ; délayez 50 grammes de sucre en

poudre dans les jaunes, battez les blancs en neige, puis ajoutez-les aux jaunes en mêlant bien. Faites fondre dans la poêle un morceau de beurre frais. Quand il sera fondu, mais pas trop chaud, ajoutez les œufs, mélangez le tout ensemble et versez dans un plat de porcelaine à feu. Faites cuire l'omelette ainsi préparée, arrosez-la de rhum, apportez-la sur la table sur un petit réchaud, et enflammez le rhum au moment de servir.

Omelette soufflée. — Préparez l'omelette exactement comme l'omelette au rhum, mettez-la cuire dans un plat de porcelaine à feu, mettez au four, après l'avoir saupoudrée à la surface de sucre en poudre tamisé. Servez, sitôt qu'elle sera bien montée et de belle couleur, dans le plat de la cuisson.

Omelette aux confitures. — Préparez l'omelette comme une omelette ordinaire, en remplaçant seulement le sel par du sucre en poudre. Cuisez-la dans la poêle et étalez dessus, quand elle sera cuite, une couche de marmelade de confitures quelconque. Pliez-la ensuite en chausson et servez.

Crème au café. — Faites bouillir un demi-litre de lait avec 125 grammes de sucre et moitié d'une infusion de café très concentré. Incorporez à cet appareil, mais en dehors du feu, six jaunes d'œufs délayés à part dans du lait tiède et trois blancs battus en neige. Mélangez bien le tout et versez dans un plat de porcelaine que vous placerez, bien couvert, au-dessus d'une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que la crème soit bien prise. Saupoudrez ensuite de sucre en poudre, glacez à la pelle rouge, en formant des dessins variés, laissez bien refroidir.

Crème à la vanille. — Cette crème se prépare comme la crème au café, sauf qu'on remplace l'infusion de café par l'adjonction au lait de deux gousses de vanille, qu'on laisse bouillir pendant dix minutes dans l'appareil et qu'on enlève ensuite en tamisant.

Crème au chocolat. — La crème au chocolat se prépare comme la crème au café, sauf que l'on remplace l'infusion de café par une quantité égale de chocolat dissous dans l'eau et que l'on supprime le sucre, le chocolat étant sucré de lui-même.

Crème renversée. — Prenez un grand bol qui puisse contenir un demi-litre de lait, 125 grammes de sucre et trois œufs entiers. Faites un caramel clair, dont vous enduirez tout l'intérieur du bol ; d'autre part, battez les œufs, versez par-dessus, en tournant bien, le lait bouillant et sucré. Passez à l'étamine et versez cet appareil dans le bol, que vous mettrez au bain-marie. Quand la crème sera bien prise, retournez le bol sur un plat avec précaution et versez par-dessus encore un peu de caramel blond.

Crème Chantilly. — Versez un demi-litre de crème fraîche dans une terrine de grès posée sur de la glace pilée; saupoudrez légèrement de gomme adragante pulvérisée, fouettez avec un fouet en buis et laissez prendre. Placez ensuite la crème ainsi obtenue dans un linge de toile fine et mettez-la égoutter dans un panier d'osier.

Cette crème se sert rarement seule, on y ajoute le plus souvent des fruits, tels que fraises, framboises, etc., écrasés ; on refouette le tout ensemble au moment de servir.

Crème anglaise. — Faites bouillir un litre de lait avec 150 grammes de sucre (zeste de citron, vanille, etc., selon

le goût). Préparez cinq jaunes d'œufs dans une terrine, versez le lait bouillant en tournant à la cuiller en bois, laisser cuire sur le feu sans jamais laisser bouillir ; pour cela, tournez sans arrêt sur un feu doux. Laissez refroidir.

Crème pâtissière. — Prenez 250 grammes de lait, 100 grammes de sucre, 25 grammes de farine, un gramme de sel, trois jaunes d'œufs frais, un peu de vanille. Faites bouillir lait et vanille. Retirez la vanille. Dans une casserole mettez la farine, les jaunes d'œufs, le sucre, le sel ; mélangez bien ; puis ajoutez le lait très chaud, par petites quantités, en remuant. Portez la casserole sur le feu ; chauffez doucement ; tournez et amenez à bonne consistance. Laissez refroidir.

Croquettes de riz. — Faites crever sur le feu, dans très peu d'eau, du riz bien lavé, en ajoutant une pincée de sel et un zeste de citron râpé. Mouillez, au fur et à mesure que le riz crève, avec de la crème fraîche. Ajoutez ensuite à l'appareil quelques morceaux de vanille, du sucre en poudre, du beurre frais, des jaunes d'œufs et des blancs battus en neige. Travaillez bien le tout et faites-en des boulettes de la grosseur d'une noix, que vous tremperez dans l'œuf battu, panerez avec soin et ferez frire dans une large friture de saindoux neuve et bien chaude. Servez les croquettes toutes chaudes et saupoudrées de sucre tamisé et vanillé.

Pain-perdu. — Battez bien ensemble une demi-douzaine d'œufs entiers, un demi-verre de rhum, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, un zeste de citron râpé et 100 grammes de sucre en poudre. Trempez dans cet appareil des tranches de pain rassis minces et longues ; faites-les frire dans une friture neuve bien chaude, saupoudrez de sucre en poudre et servez.

Mousse au caramel. — Prenez quatre œufs, battez les blancs en neige ferme. Mettez dans une casserole trois cuillerées à soupe d'eau à tiédir, mettez-y deux feuilles de gélatine à fondre. Incorporez deux blancs en neige, deux cuillerées à soupe de sucre en poudre, battez assez longtemps. Incorporez ensuite la gélatine fondue en versant très doucement sans cesser de battre. Faites fondre 100 à 120 grammes de sucre pour obtenir un caramel que vous ajouterez aux blancs d'œufs, sans cesser de battre très énergiquement un bon moment. Mettez le tout dans un moule beurré au frais douze heures. Servez avec une crème anglaise.

Gâteau de riz. — Faites crever le riz, comme il a été dit pour les croquettes de riz. Caramélez un moule et versez-y l'appareil. Couvrez et laissez cuire une heure, démoulez et servez en glaçant le dessus à la pelle rouge.

Le gâteau de riz peut également se préparer dans un plat de porcelaine, que l'on passe au four du fourneau. On saupoudre ensuite de sucre tamisé et l'on glace le dessus à la pelle rouge. Il se consomme chaud ou froid, à volonté.

Riz à la française. — Lavez et égouttez le riz, mettez-le dans une casserole avec ce qu'il faut d'eau pour le cuire. Une fois cuit, ajoutez lait, beurre, sel, des raisins de Malaga épépinés et faites chauffer à petit feu. Sucrez à volonté. Un peu avant de servir, incorporez de l'orange confite, coupée en petits morceaux, des macarons écrasés, un peu de marasquin et des jaunes d'œufs. Mélangez bien le tout et dressez le riz sur un plat.

Soufflé au riz. — Faites crever à l'eau 100 grammes de riz bien lavé. Ajoutez-y ensuite six jaunes d'œufs battus, 100 grammes de sucre en poudre, une cuillerée d'eau de

fleur d'oranger et une poignée de macarons écrasés. Travaillez bien cette pâte et faites-lui absorber vivement six blancs d'œufs battus en neige, puis versez-la dans une tourtière beurrée, que vous placerez sur le feu et couverte. Servez bien chaud.

Velouté au chocolat. — Délayez et faites cuire du chocolat dans l'eau, de façon à obtenir une pâte épaisse, que vous allongerez ensuite avec du lait bouillant en tournant bien. Liez en dehors du feu, avec des jaunes d'œufs bien battus dans de la crème froide, passez à l'étamine, laissez refroidir et servez.

Soufflé au chocolat. — Faites fondre 125 grammes de bon chocolat dans un peu de lait, puis mettez dans un récipient une bonne cuillerée de crème de riz avec 150 grammes de sucre cristallisé. Ajoutez trois jaunes d'œufs, un quart de litre de lait ; bien délayer et joindre au mélange le chocolat fondu. Bien tourner avec la cuiller de bois et mettre à feu doux. Retirez du feu dès le premier bouillon. Tout cela doit être fait très rapidement. Vous battez alors les blancs en neige ferme (quatre blancs si possible), vous les mélangez à la crème. Beurrez un moule et remplissez-le de la préparation. Cuire au four un quart d'heure environ.

Croûtons au chocolat. — Prenez quatre tablettes de chocolat, deux verres d'eau, quatre cuillerées à bouche de sucre en poudre, 50 grammes de beurre fin, un pain brioché ou un simple pain de mie, un bon verre à bordeaux de rhum. Faites fondre le chocolat dans deux verres d'eau, ajoutez sucre et beurre, laissez bouillir assez fort vingt à vingt-cinq minutes afin d'obtenir un fondant moelleux de l'épaisseur d'une crème et imbibez-le légèrement de rhum. Quand votre fondant est bouillant, versez-le sur des mor-

ceaux de pain que vous aurez découpés en triangles et servez aussitôt, en ayant soin de chauffer le compotier.

la pâtisserie

Il n'entre pas dans notre cadre d'apprendre à nos lectrices l'art si complexe de la pâtisserie ; les quelques conseils qui vont suivre n'ont d'autre but que de les initier aux préparations simples et faciles que l'on peut exécuter chez soi, sans trop de frais et sans beaucoup d'apprentissage.

Un rouleau à pâte, en buis, ou à défaut une simple bouteille en verre, est indispensable pour *abaisser* la pâte.

La préparation de la pâte est, il va sans dire, la partie essentielle, la même pâte ne convenant pas pour tous les usages. C'est ainsi que la *pâte feuilletée* ou *feuilletage* est employée pour les galettes, gâteaux, tourtes, vol-au-vent, pâtés chauds, etc. ; la *pâte brisée* étant réservée pour certains fonds ou couvercles de pâtés, tels que la tourte ou les timbales, les tartes, par exemple ; la *pâte ferme* ou *pâte à dresser*, moins difficile à préparer que le feuilletage, le remplace parfois, surtout pour les tartes aux fruits et les galettes; enfin la *pâte à biscuits*, dont on fait les meringues, gâteaux de Savoie et biscuits ordinaires; la *pâte à brioches* et à *babas* et la *pâte à choux* ont leur application spéciale tout indiquée.

Pâte feuilletée. — La pâte feuilletée demande, pour être bien réussie, un certain tour de main, d'ailleurs assez facile à apprendre et que nous allons tâcher d'expliquer de notre mieux.

Prenez un kilo de farine de gruau, bien tamisée, formez-en un tas sur une table bien unie, faites, dans le milieu, un trou ou *fontaine*, dans lequel vous verserez d'abord la

valeur de deux verres d'eau, puis quatre jaunes d'œufs, 20 grammes de sel et 50 grammes de beurre.

Détrempez la farine au moyen de l'eau et des œufs, en maniant bien pour répartir le beurre et le sel également dans la masse. Lorsque la pâte aura acquis une consistance assez ferme, sans grumeaux, ramassez-la pour en former une boule, que vous laisserez reposer pendant un quart d'heure.

Farinez ensuite la table pour que la pâte n'y adhère pas, puis *abaissez* celle-ci au moyen du rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit ramenée à l'épaisseur d'un doigt. Etalez ensuite sur la moitié de la surface ainsi obtenue un demi-kilo environ de beurre frais, de consistance assez ferme, sans cependant être trop dur. Repliez sur la moitié beurrée l'autre moitié non beurrée, de façon à placer le beurre entre deux couches de pâte.

Aplatissez encore une fois au rouleau, en donnant à la pâte la forme d'un carré long du double de sa largeur. Faites dans cette sorte de ruban trois *plis* qui ramèneront les deux extrémités au milieu et fermeront chaque bout par un pli. De cette façon, vous aurez formé deux couches de beurre superposées, intercalées de couches de pâte, c'est ce qu'on appelle *faire un tour*. Une pâte feuilletée bien faite doit comporter *six tours,* ce qui s'obtient en abaissant chaque fois le ruban de pâte pour le ramener à sa longueur primitive et en le repliant sur lui-même par trois plis, comme au premier tour. La condition essentielle du succès est de ne jamais casser la pâte, c'est-à-dire que l'on ne doit jamais, entre les trous, voir apparaître le beurre entre les couches de pâte. De plus, une dizaine de minutes d'intervalle entre chaque tour est nécessaire ; la pâte devant se reposer pendant ce temps, sur la table.

Pâte brisée. — La pâte brisée n'est autre que de la pâte feuilletée repétrie à nouveau, mais seulement au moment de l'employer.

Pâte ferme. — Disposez un kilo de farine en tas sur la table, comme pour la pâte feuilletée, faites une fontaine dans le milieu et versez-y deux verres d'eau, 20 grammes de sel et 250 grammes de beurre divisé en petits morceaux.

Détrempez la farine en maniant bien pour incorporer le beurre et le sel dans toute la masse, formez-en une boule, aplatissez ensuite à la main ou au rouleau, ramenez la pâte à deux ou trois doigts d'épaisseur, rabattez-la quatre fois sur elle-même en pétrissant toujours, puis refaites-en une boule, que vous envelopperez d'un torchon humide, après l'avoir saupoudrée de farine. Laissez reposer une heure ainsi, avant l'emploi.

Pâte à biscuits. — Pour 30 grammes de farine de gruau, prenez 250 grammes de sucre en poudre finement tamisé, 250 grammes de fécule de pommes de terre et huit jaunes d'œufs. Mélangez le tout ensemble pour en former une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite, en remuant vivement avec une fourchette, les huit blancs des œufs, préalablement battus en neige. Employez de suite, avant que la neige soit retombée.

Pâte à brioches. — Préparez un kilo de farine de gruau, formez-en deux tas, avec chacun une fontaine dans le milieu.

Dans le premier, vous introduirez un verre d'eau chaude et 10 grammes de levure de boulanger. Quand la pâte ainsi obtenue sera assez pétrie, farinez-la, enveloppez-la dans un torchon, puis dans une flanelle et laissez-la *lever* pendant une heure, dans une pièce chaude.

Dans le second tas, incorporez un peu d'eau, dix grammes de sel, six œufs entiers et 250 grammes de beurre fin divisé en petits morceaux. Pétrissez bien, puis incorporez votre première pâte déjà à moitié levée. Malaxez le tout ensemble, formez-en une grosse boule, que vous farinerez à la surface, envelopperez dans un torchon, puis dans une épaisse couverture de laine et laisserez fermenter dans une pièce chaude pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que des crevasses se forment à la surface.

La pâte est d'autant plus légère qu'elle est mieux levée, mais cependant, si l'on exagère le temps de fermentation, elle prend un goût piquant désagréable.

Pâte à choux. — La pâte à choux est, en réalité, plutôt une bouillie qu'une pâte ordinaire ; elle se fait, sur le feu, de la façon suivante : on fait fondre dans une casserole, à feu doux, 250 grammes de beurre fin, additionnés de 50 grammes de sucre en poudre, d'un zeste de citron râpé et de 10 grammes de sel fin. Une fois le beurre fondu, on incorpore, en tournant sans cesse à la cuiller de bois, 250 grammes de farine de gruau, jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène, lisse et ferme. On retire alors la casserole du feu et l'on ajoute, en travaillant toujours la pâte et un par un, huit œufs entiers. On l'emploie ensuite suivant les besoins.

Brioches. — Préparez la pâte à brioches ; coupez dans cette pâte des petits morceaux de la dimension voulue, donnez-leur la forme d'une brioche, placez par-dessus un morceau plus petit pour former la tête, soudez-les l'un à l'autre au moyen d'un peu d'eau chaude. Passez sur toute la surface, avec une barbe de plume, un peu de jaune d'œuf battu ; mettez au four et servez quand elles seront bien dorées.

Baba au rhum. — Préparez de la pâte à brioches à laquelle vous incorporerez du raisin sec égrené, du raisin de Corinthe et du sucre en poudre, par parties égales, quelques tranches fines d'écorce de cédrat confit ; colorez avec un peu de poudre de safran, mouillez avec un peu de Madère. Repétrissez bien le tout ensemble, de façon à ce que la pâte soit homogène et garnissez-en l'intérieur d'un moule à baba beurré, préalablement, à l'intérieur.

Laissez fermenter pendant deux heures et faites cuire ensuite à feu doux jusqu'à ce que le baba ait pris belle couleur, puis démoulez, laissez refroidir et servez en arrosant de rhum.

Tartes aux fruits. — Prenez un moule à tarte à bords festonnés, beurrez-le légèrement, garnissez-le de pâte brisée, placez vos fruits crus par-dessus, faites cuire au four le temps nécessaire et servez en arrosant avec un sirop épais composé de sucre et de vin blanc et aromatisé avec du jus de fruits de l'espèce employée.

Tous les fruits ne se mettent pas crus sur la pâte; on ne dispose ainsi que les poires et les pommes, les prunes quand elles sont petites. Les autres fruits, tels que groseilles, mirabelles, etc., se font cuire à part et se placent dans la tarte au moment de servir. Les fraises se disposent crues sur la tarte, saupoudrées de sucre glace ou agrémentées de gelée de framboise. Dans ce cas, on fait cuire la pâtisserie seule, en garnissant l'intérieur d'une couche de farine ou de riz sec pour empêcher l'affaissement des bords de la tarte. De même pour les tartes aux confitures, mais celles-ci se garnissent, par-dessus, d'un léger grillage en pâtisserie, composé de bandes minces de pâte entrelacées et cuites à part au four en même temps que le corps de la tarte.

Madeleines. — La pâte à madeleines est un peu analogue à la pâte à choux ; elle se fait également sur le feu en délayant 250 grammes de farine de gruau et autant de sucre en poudre, dans 125 grammes de beurre fondu et en ajoutant ensuite du zeste de citron râpé, quatre jaunes d'œufs et deux blancs battus en neige. La pâte une fois bien homogène, on en remplit des petits moules spéciaux, beurrés à l'intérieur et que l'on met cuire à feu doux.

Flan. — La pâte à flan est une bouillie au lait délayée sur le feu. Elle se prépare en délayant ensemble quatre cuillerées de farine et trois œufs entiers, puis en incorporant du lait en quantité suffisante pour que la pâte soit molle. On laisse cuire, à feu doux et en remuant toujours, pendant un quart d'heure, on ajoute ensuite, mais en dehors du feu, du sucre en poudre, un peu d'eau de fleur d'oranger et une poignée de macarons écrasés.

Verser ensuite le flan dans une tarte en pâte brisée, apprêtée et cuite, comme il a été dit pour les tartes aux fruits.

Flan aux poires. — Les poires de Martinsec ou de Rousselet sont préférables ; ayez dix de ces poires, pelez-les ; faites-les cuire dans une casserole avec à peu près un litre d'eau et 100 grammes de sucre ; laissez-les mijoter une heure sur le feu ; égouttez-les et mettez-les dans le flan, sur une légère couche de marmelade de pommes ; passez le sirop au chinois, faites-le réduire à 32 degrés ; laissez-le refroidir ; arrosez avec ce sirop.

Biscuits. — Préparez de la pâte à biscuits, disposez-la dans des moules spéciaux, beurrés, que vous ne remplirez qu'à moitié environ. Laissez cuire à four doux, après les

avoir saupoudrés de sucre tamisé, et servez quand ils seront de belle couleur blonde.

Gaufres. — Délayez ensemble, pour en former une pâte claire : 250 grammes de farine, autant de sucre en poudre, 100 grammes de crème fraîche et un peu d'eau de fleur d'oranger.

Garnissez de cette pâte l'intérieur du gaufrier, graissé et chauffé, passez à feu vif, cuisez sur les deux faces, démoulez et servez.

Gaufrettes. — Les gaufrettes se font de la même façon, avec une pâte un peu plus épaisse que celle des gaufres et dans des moules très peu saillants, qui les tiennent plus épaisses. Quand elles sont cuites convenablement sur les deux faces, on les sépare en deux, avec soin, sur leur épaisseur, on garnit l'une des deux faces avec une marmelade de confitures, une crème d'amandes ou même une simple couche de cassonade blonde, on remet en place l'autre moitié, on laisse refroidir et l'on sert froid, après avoir saupoudré de sucre finement tamisé et vanillé, si l'on désire.

Macarons. — Pilez au mortier, avec quelques gouttes d'eau, une bonne poignée d'amandes douces et le quart à peine d'amandes amères, mondées, épluchées et blanchies à l'eau bouillante. Une fois la pâte obtenue bien consistante, incorporez, en pilant toujours : 500 grammes de sucre en poudre, deux zestes de citron râpés et deux blancs d'œufs fouettés en neige.

Disposez alors sur une feuille de papier blanc, et sans qu'ils se touchent, des petits tas de pâte équivalant à peu près à une cuillerée chacune. Glacez-les au moyen d'un pinceau, avec du sucre en poudre délayé dans du blanc

d'œuf. Passez au four modérément chaud. Quand les macarons seront de belle couleur, découpez le papier pour séparer chacun d'eux et n'en laissez que la partie adhérente au-dessous. Servez chaud ou froid.

Galettes salées. — Pétrissez ensemble légèrement 125 grammes de farine, 75 grammes de beurre, 5 grammes de sel dans trois ou quatre cuillerées de lait froid. Laissez reposer une heure, puis étendez au rouleau très mince. Piquez toute la surface de la pâte avec une fourchette et le plus possible. Découpez-la alors en rondelles de la dimension d'une tasse à café et placez-les sur une tôle beurrée. Mouillez le dessus au pinceau trempé dans du lait salé et faites cuire à four très chaud quatre à cinq minutes, repassez dessus le pinceau au lait salé.

On peut aussi, en diminuant la quantité de lait, ajouter un jaune d'œuf à la pâte.

Mirlitons. — Foncer des moules à tartelettes en rognures de feuilletage et faire l'appareil suivant :

Battre un œuf avec son poids de sucre et son poids de beurre fondu avec une pincée de sel et de vanille. En garnir les tartelettes pas trop complètement, saupoudrer de sucre en semoule et d'amandes pilées. Faire cuire à feu doux.

les compotes

Compote d'abricots. — Ouvrez des abricots frais dont vous enlevez les noyaux. Mettez-les dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient devenus tendres. Sortez et égouttez-les. Dans l'eau qui a cuit les abricots, mettez un quart de sucre concassé. Faites fondre à feu doux. Quand vous jugez le sirop assez épais, versez-le sur les moitiés

d'abricots rangées dans un compotier. La proportion à garder entre le sucre et le fruit dépend du goût de chacun.

Compote de cerises. — Prenez de belles cerises dont vous supprimez les queues et les noyaux sans abîmer les fruits. Mettez dans une casserole ou une poêle un quart de sucre et un verre d'eau. Faites bouillir, puis versez vos cerises. Quelques minutes seulement de cuisson suffisent. Remuez bien et versez dans un compotier.

Compote d'écorce de melon. — Enlevez la partie coriace des côtes de melon et coupez le reste en petits morceaux. Pour une livre de côtes de melon, mettez un quart de sucre avec un peu d'eau acidulée de citron. Faites bouillir environ une heure. Retirez les morceaux que vous arrangez dans un compotier. Ajoutez au sirop un peu de zeste de citron et d'angélique fraîche. Lorsqu'il est à environ 30 degrés, versez dans le compotier.

Compote de fraises. — Faites un sirop de sucre assez fort, que vous écumez soigneusement ; mettez-y les fraises et faites-leur faire seulement un bouillon. Les compotes de groseilles et de framboises peuvent se faire exactement de la même manière.

Compote d'oranges. — Epluchez quelques oranges et coupez-les par petits morceaux que vous jetterez dans l'eau fraîche d'abord, dans l'eau bouillante ensuite. Retirez-les avec une écumoire, remettez-les dans l'eau fraîche. Faites un sirop avec un verre d'eau, un quart de sucre, mettez-y les morceaux d'orange et laissez mijoter doucement sur le feu pendant un quart d'heure. Versez dans un compotier.

Compote de pêches. — Prenez une dizaine de pêches que vous ouvrez pour en extraire les noyaux. Plongez-les dans l'eau bouillante de façon à pouvoir enlever facilement

la peau. Puis mettez-les dans un sirop de sucre ; laissez sur le feu pendant deux minutes environ. Retirez les pêches sans les écraser et placez-les à même dans un compotier. Arrosez enfin avec le sirop un peu réduit et passé au tamis.

Compote de poires. — Faites cuire vos poires tout entières ; quand elles seront au tiers cuites, retirez-les et trempez-les dans l'eau fraîche. Coupez-les par moitié, après les avoir pelées. Dans une casserole en cuivre faites fondre un quart de sucre avec un peu d'eau. Pour que les poires restent blanches, arrosez-les d'un jus de citron et faites-les cuire dans le sirop, sans bouillir. Quand elles sont cuites, rangez-les sur un compotier et versez le sirop.

Compote de pommes. — Prenez de belles pommes que vous pelez et coupez par quartiers. Plongez-les dans l'eau fraîche. Faites un sirop avec un quart de sucre cassé, un verre d'eau et du zeste de citron ; faites fondre à feu doux. Le sucre fondu, ajoutez les quartiers de pommes. Faites cuire à petit feu. Retirez les morceaux que vous rangez dans un compotier. Laissez quelques instants le sirop sur le feu, puis versez-le sur les pommes.

Compote portugaise. — Prenez des pommes, épluchez-les, coupez-les en deux et enlevez les pépins. Dans chaque moitié, mettez un petit morceau de sucre ; on broie du sucre en poudre, du beurre et du zeste de citron. Disposez les pommes dans une tourtière dont le fond aura été préalablement garni de beurre et de sucre. Faites cuire avec feu dessus et dessous. Au moment de servir, ajoutez un peu de sucre ou de gelée de groseilles.

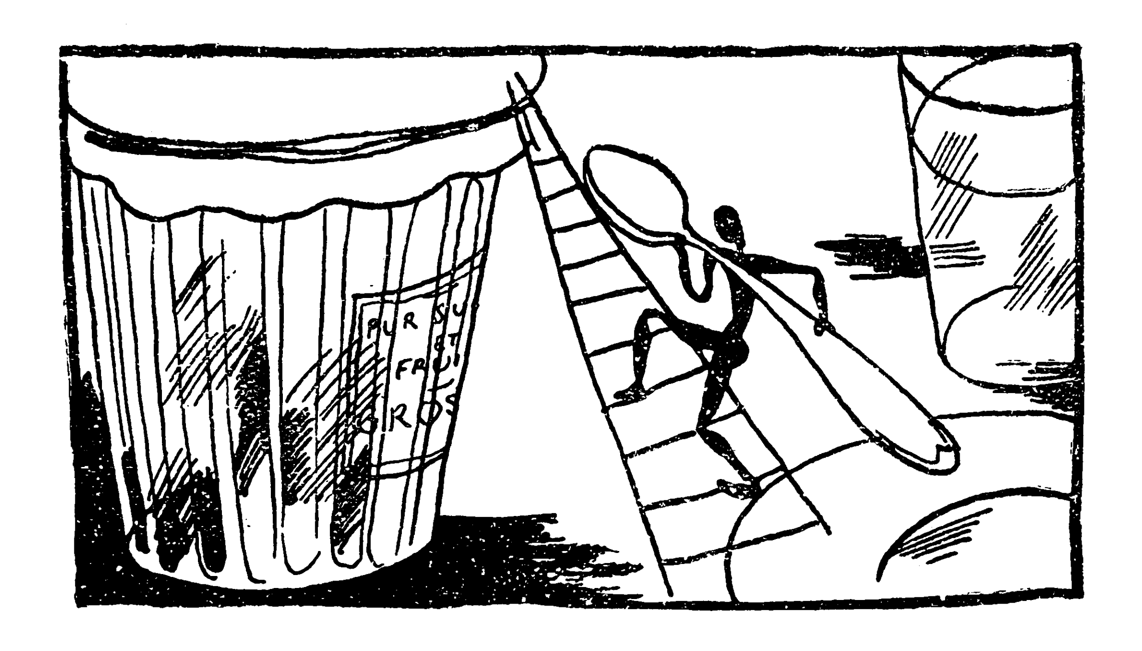
Compote de prunes. — Les meilleures prunes sont les mirabelles et les reines-Claude. Prenez-en environ une livre

que vous ferez cuire dans un sirop composé d'un quart de sucre et d'un verre à bordeaux d'eau. Lorsqu'elles fléchissent sous le doigt, retirez-les, rangez-les dans le compotier, et laissez le sirop se réduire un peu avant de verser par-dessus.

Pommes au riz. — Faites cuire au four pendant environ trois quarts d'heure, des pommes que vous aurez pelées et dont vous aurez enlevé les pépins. D'autre part, faites cuire du riz dans du lait sucré. Jetez ce riz, assez liquide, sur les pommes, saupoudrez de sucre et faites dorer au four.

Pommes meringuées. — Faites une marmelade de pommes que vous dresserez en pyramide sur un plat. Battez en neige des blancs d'œufs auxquels vous ajouterez du sucre en poudre et du zeste de citron haché ; étendez le tout sur la compote, ajoutez encore du sucre sur la surface et mettez au four modéré. Ce plat doit se préparer fort peu de temps avant d'être servi.

Salade d'ananas frais. — Il faut d'abord parer l'ananas et peler le tour au couteau, on le coupe ensuite en deux dans le sens de la longueur et on enlève la partie dure et ligneuse qui forme le centre. On taille ensuite, dans la longueur, des tranches de cinq millimètres d'épaisseur environ. On range ces tranches en couronne dans un compotier en les faisant chevaucher et on les saupoudre de sucre. On arrose d'un peu de jus de citron et on couvre le compotier. Cette salade doit se préparer plusieurs heures à l'avance, de telle sorte que le sucre pénètre bien le fruit et forme un sirop léger, qui se rassemble au centre du compotier.



les confitures

Confiture d'abricots. — Fendez vos abricots en deux et enlevez les noyaux. Pour une livre de fruits, prenez 600 grammes de sucre. Faites fondre le sucre dans un peu d'eau. Lorsque le sucre monte en grosses bulles, jetez-y vos morceaux d'abricots et laissez cuire une demi-heure. Enlevez les abricots délicatement et rangez-les dans des pots. Faites un sirop, puis versez-le sur les abricots dans les pots. Si vous aimez le goût de noyau, cassez ceux que vous avez retirés des abricots ; jetez les amandes dans l'eau bouillante pour enlever facilement la peau et mettez-en quelques morceaux dans le sirop avant de le retirer du feu pour le verser dans les pots.

Confiture de cerises. — De préférence, prenez des cerises un peu aigres ; enlevez queues et noyaux. Mettez

dans une bassine de cuivre vos fruits avec un peu de jus de groseilles et poids égal de sucre. Faites cuire trente minutes en remuant constamment avec une cuiller en bois. Ecumez et versez dans chaque pot en divisant à peu près le fruit et le jus, lorsque la confiture, essayée et refroidie sur une assiette, se fend. Ne couvrir les pots que quelques jours après.

Confiture de fraises. — Prenez poids égal de sucre et de fraises bien mûres. Fondez votre sucre à raison d'un verre d'eau pour une livre de sucre, et laissez cuire jusqu'à ce qu'il forme un sirop épais ; ajoutez alors les fraises. Ne laissez faire que quelques bouillons ; retirez les fraises avec une écumoire. Emplissez-en à moitié chaque pot, et laissez le jus sur le feu jusqu'à ce que vous le trouviez assez cuit et assez épais. Versez alors dans les pots.

Confiture de groseilles. — Vos groseilles étant égrenées, prenez chaque grain, dont vous enlevez les pépins avec le bec d'une plume d'oie. Pour une livre de fruits, mettez une livre et demie de sucre. A raison d'un verre d'eau par livre de sucre, faites un sirop sans le faire trop bouillir. Ecumez, mettez les grains de groseilles. Après deux ou trois bouillons, versez la confiture dans des petits pots spéciaux. A mesure que les grains remontent, enfoncez-les avec le bec de plume. Excellente confiture, qui conserve un goût de fruit très prononcé.

Confiture de mandarines. — Aussi finement que possible, découpez le zeste coloré des mandarines ; pelez-les. Faites-les cuire à l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles soient très tendres, mais sans les crever. Mettez-les alors dans

l'eau froide pendant quelques heures, puis coupez-les en tout petits morceaux, dont vous rejetterez les pépins. Dans une bassine préalablement garnie de sucre avec un peu d'eau pour le faire fondre — même poids de sucre que de mandarines — mettez ces morceaux avec les zestes de l'écorce, et faites cuire jusqu'à ce qu'une goutte de ce jus, mise sur une assiette froide, se fige presque aussitôt.

Confiture de melons. — Il faut pour cela des melons qui ne soient pas trop mûrs. L'écorce enlevée, coupez vos melons en morceaux, que vous mettez dans un plat avec du sucre râpé à raison d'un demi-kilo de sucre pour un kilo de melon. Laissez reposer pendant plusieurs heures ; ajoutez un petit verre de kirsch ou de rhum par livre de melon. Faites cuire jusqu'à ce que la confiture ait l'aspect d'une gelée.

Confiture de poires. — Ce sont les poires d'Angleterre qui conviennent le mieux pour ces confitures. Enlevez la peau, les queues et les cœurs, ainsi que les parties véreuses qui pourraient s'y trouver. Coupez les poires en quatre et jetez les quartiers dans l'eau fraîche. Dans une bassine de cuivre, mettez du sucre — un demi-kilo pour un kilo de fruits — et de l'eau — un verre pour un kilo. Faites fondre le sucre à feu doux, et ajoutez aussitôt les poires. Laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que la poire devienne transparente, puis versez dans les pots, que vous couvrez seulement au bout de quelques jours.

Confiture de pommes. — De préférence, employez des pommes blanches, très saines et fermes. Coupez-les par quartiers, que vous jetterez aussitôt dans l'eau pour les

empêcher de noircir. Mettez-les ensuite dans la bassine, en mouillant d'eau à hauteur ; laissez cuire doucement. Quand vous aurez une bouillie épaisse, versez-la sur un tamis de crin et laissez égoutter sans presser. Faites fondre du sucre, autant que de jus. Mélangez, ajoutez un peu de jus de citron et faites cuire le tout ensemble. Ne couvrir les pots que vingt-quatre heures après.

Confiture de prunes. — La confiture de prunes se fait comme celle d'abricots, avec cette différence qu'on n'enlève pas la peau et qu'on n'emploie pas les noyaux, quel que soit le genre des prunes employées.

Confiture de raisins. — Prenez des raisins bien mûrs : égrenez-les et enlevez les pépins. Faites fondre un kilo de sucre pour deux de raisins, dans deux ou trois verres d'eau. Faites bouillir à grand feu et, dans le sirop écumé, jetez les raisins. Ne laissez bouillir que quelques instants, puis retirez les grains, que vous placez dans les pots jusqu'à moitié. Laissez réduire le jus et versez par-dessus.

Confiture de ménage. — Quand il y a abondance de fruits, vous pouvez les employer en mêlant ensemble plusieurs espèces : abricots, pêches, prunes, etc. Préparez vos fruits et mettez moitié poids de sucre. Placez le tout dans la bassine et faites cuire pendant une petite heure, et lentement. Mettre dans les pots comme les autres confitures, et ne couvrir que quelques jours après.

Gelée de groseilles. — Egrenez dans une bassine de cuivre non étamée une certaine quantité de groseilles

rouges et quelques groseilles blanches, celles-ci pour atténuer l'acidité de celles-là. Selon la quantité de groseilles, ajoutez une demi-livre ou une livre de framboises épluchées. Arrosez le tout d'un verre d'eau. Lorsque les groseilles sont crevées, videz votre bassine sur un tamis posé sur une terrine en grès. Pesez le jus obtenu et mettez poids égal de sucre. Il ne reste plus qu'à faire cuire. Remuez constamment avec une écumoire pendant la cuisson et faites cuire jusqu'à ce que le liquide se prenne en gelée par le refroidissement.

Pour vous assurer du degré de cuisson, retirez l'écumoire de la bassine en la tenant en l'air, et laissez tomber quelques gouttes sur une assiette froide : si la gelée prend consistance aussitôt, c'est le signe certain qu'elle est suffisamment cuite. Retirez alors la bassine du feu, et versez le liquide dans les pots, que vous recouvrirez de papier blanc trempé d'eau-de-vie.

La gelée de groseilles peut se faire sans cuisson. Dans ce cas, il convient de prendre des groseilles peu mûres et acides. Après les avoir égrappées, écrasées et passées au tamis, passez encore le jus obtenu à travers un linge ou à la chausse.

Mettez dans une bassine votre sucre en poudre — à raison de un kilo de sucre pour un litre de jus — chauffez à la bouche du four et, quand il est bien chaud, délayez-le peu à peu avec le suc de groseilles. Passez au tamis et versez dans les pots, que vous ne couvrirez que vingt-quatre heures après.

Gelée de framboises. — Opérez comme pour la gelée de groseilles.

Gelée de pommes. — Coupez des pommes par quartiers — employez de préférence des pommes blanches — pelez-les et enlevez les cœurs. Pour les empêcher de noircir, jetez les quartiers au fur et à mesure dans de l'eau fraîche. Laissez-les baigner quelque temps et, quand elles fléchiront sous le doigt, jetez les pommes sur un tamis placé sur une terrine en grès. Mettez dans une bassine en cuivre le jus obtenu, avec poids égal de sucre, et procédez après comme pour la gelée de groseilles. Dans les pots qui recevront la gelée de pommes, il est bon de mettre à l'avance un peu de zeste de citron.

Gelée de coings. — La gelée de coings se fait comme celle de pommes; généralement, on la parfume en ajoutant un peu de vanille au sucre.

Raisiné. — Faites bouillir du vin doux dans une bassine ; écumez et laissez reposer. Ensuite, faites bouillir des coings jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt ; épluchez-les et coupez-les par quartiers, que vous mettrez dans le vin, en y ajoutant de bonnes poires et quelques pommes. Faites bouillir jusqu'à ce que les fruits s'écrasent et que vous ayez une marmelade épaisse et foncée. Parfumez alors avec de l'écorce de citron et versez dans de grands pots.

Marmelade d'oranges. — Prenez de belles oranges, dont vous enlèverez d'abord le zeste coloré ; puis pelez-les en ayant bien soin de ne pas les crever. Faites-les cuire à l'eau chaude et plongez-les ensuite dans l'eau froide pendant quelques heures. Coupez-les en petits morceaux que vous jetterez dans une bassine garnie de sucre fondu

dans un peu d'eau — même poids de sucre que d'oranges. A ce mélange, ajoutez les zestes de l'écorce, et faites cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'une goutte de cette marmelade mise sur une assiette froide prenne consistance aussitôt. Retirez alors du feu et mettez en pots.

Fruits rouges à l'eau-de-vie. — On met assez souvent à l'eau-de-vie un mélange par parties égales de cerises, framboises et fraises. Les fruits ne doivent pas être employés trop mûrs. On les met par couches alternées dans un bocal, après avoir raccourci la queue des cerises. On dispose entre chaque couche de fruits du sucre en poudre, de façon à employer environ une livre de sucre par livre de fruits. On couvre complètement les fruits avec de bonne eau-de-vie et on bouche soigneusement le bocal.

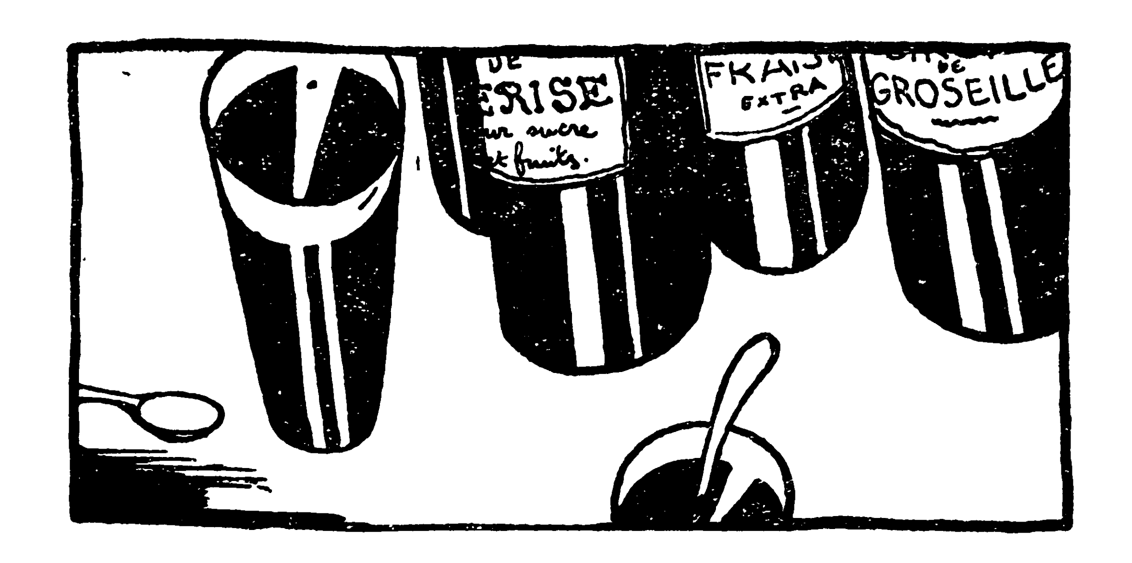
Ces fruits, dont le jus est délicieux, peuvent être consommés au bout d'un mois.

Prunes à l'eau-de-vie. — Les prunes que l'on doit préférer sont les reines-Claude vertes. Il faut les cueillir avant qu'elles ne soient complètement mûres, quand elles sont encore très vertes et très fermes. Coupez les queues à à moitié de leur longueur, piquez chaque fruit en trois ou quatre endroits, jusqu'au noyau, au moyen d'une grosse aiguille. Mettez-les dans l'eau froide. Retirez-les au bout de dix minutes et jetez-les dans une bassine d'eau bouillante que vous retirez aussitôt du feu. Une demi-heure après, refaites la même opération. Quand les prunes, ainsi ébouillantées deux fois, ont été raffermies à l'eau froide, on les sèche en les roulant avec soin dans un linge blanc et on les dispose avec précaution dans des bocaux par couches

superposées. Mouillez d'eau-de-vie et ajoutez ensuite un sirop de sucre très fort, en quantité variable suivant votre goût.

Les abricots, pêches et poires peuvent se préparer par le même procédé.





les sirops

Sirop de cerises. — Ecrasez, dans une terrine, des cerises pas trop mûres dont vous avez enlevé les queues. Laissez fermenter pendant vingt-quatre heures à la cave. Puis versez les fruits sur un tamis et pressez-les pour qu'ils rendent tout leur jus. Ajoutez 900 grammes de sucre environ pour un litre de jus, et mettez sur le feu. Laissez jeter un ou deux bouillons, retirez du feu, et laissez refroidir. Ne bouchez les bouteilles que vous aurez remplies que le lendemain.

Sirop de coings. — Râpez des coings et à mesure que vous les mettez dans une terrine, arrosez-les d'un peu d'eau, à raison d'un demi-verre par livre de pulpe. Laissez ce mélange reposer au frais et enlevez doucement l'écume. Si vous avez un litre de jus, prenez deux kilos de sucre que vous ferez fondre dans un litre d'eau. Quand le sirop

bout, ajoutez-y le suc de fruits, faites bouillir dix minutes. Mettez en bouteilles le lendemain.

Sirop de gomme. — Dans un demi-litre d'eau tiède, faites fondre 250 grammes de gomme arabique blanche. Remuez souvent, puis filtrez à l'étamine. Puis faites dissoudre dans un litre d'eau un kilo de sucre. Laissez jeter quelques bouillons ; ajoutez alors votre dissolution de gomme et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop pèse 33 degrés.

Sirop de groseilles. — Ecrasez avec les mains des groseilles, et laissez-les dans la terrine pendant vingt-quatre heures. Mettez ensuite le jus, clarifié en passant les groseilles au tamis, dans une bassine, avec un kilo de sucre pour un demi-litre de jus. Faites bouillir une minute et écumez. Le sirop doit peser 33 degrés. Vérifiez avec le pèse-sirop; s'il marque moins, continuez un peu la cuisson; s'il marque plus, ajoutez un peu d'eau.

Sirop d'oranges. — Faites tremper dans l'eau pendant trois heures le zeste de quelques oranges ; prenez le jus, d'autre part, d'une dizaine d'oranges. Préparez un sirop dans lequel vous verserez le zeste, l'eau et le jus des oranges. Faites cuire le tout à 32 degrés et filtrez à travers un linge. Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop d'orgeat. — Prenez 300 grammes environ d'amandes douces et quelques amandes amères. Passez-les à l'eau bouillante pour les peler facilement. Une fois débarrassées de leurs pellicules, pilez-les dans une terrine, en n'en broyant que quelques-unes à la fois et en ajoutant une petite quantité de sucre et quelques gouttes de fleur d'oranger, pour les empêcher de tourner en huile. Délayez la pâte ainsi obtenue dans un demi-litre environ d'eau ;

passez le tout dans un linge que vous tordrez fortement pour extraire tout le liquide. Faites, d'autre part, un sirop de sucre très fort avec un kilo de sucre, faites-lui jeter quelques bouillons ; quand il est refroidi, ajoutez-y peu à peu le lait d'amandes, remettez sur le feu et, aux premiers bouillons, retirez pour mettre ensuite en bouteilles.

Sirop de cassis. — Egrenez un kilo de cassis dans deux litre d'eau-de-vie. Puis vous ajoutez 150 grammes de framboises, deux grammes de canelle, deux clous de girofle et quelques feuilles de cassis. Laissez macérer un mois et bouchez hermétiquement. Après quoi, vous pressez dans un linge le marc obtenu. Ajoutez un sirop fait avec 750 grammes de sucre fondu à froid dans un litre d'eau. Bien boucher.



QUELQUES MENUS

24 menus
(pour 2 à

Œufs frits, sauce tomate
Côtelettes de veau milanaise
Fromage
Amandes vertes

Crevettes, Salade de concombres
Cassoulet toulousain
Chicorée au jus
Fraises

Saucisson de foie gras
Gigot de pré-salé rôti
Purée de haricots blancs
Beignets de pommes

Rondelles de betterave en salade
Cabillaud sauce hollandaise
Pommes de terre vapeur
Choux de Bruxelles sautés
Fromage de Brie

Rillettes de Tours
Anguille sauce tartare
Pommes de terre nature
Asperges, sauce vinaigrette
Pruneaux en compote

Œufs à la coque
Pieds de veau à la poulette
Macaroni gratiné
Fromage à la crème

Sardines fraîches à la poêle,
sauce maître d'hôtel
Rognons de mouton grillés
en brochette
Pommes de terre frites
Compote de poires

Bouillabaisse
Poulet froid en gelée
Salade de laitue
Coupes Jacques

Œufs mayonnaise, Radis
Ragoût d'agneau au curry
Riz au gras
Salade de cresson
Mandarines

Œufs frits sur purée
de pommes de terre
Bœuf bourguignonne
Salade d'endives
Confiture d'abricots

Morue à la crème et au riz
Saucisses comme en Gironde
Salade d'haricots blancs
Fromage de Chester

Escargots en coquille
Gras-double aux poireaux
Purée de pommes de terre
Fromage de Gruyère

de déjeuners

4 personnes)

Harengs frais sauce moutarde
Jarret de veau au jus
Epinards au beurre
Makroutes

Œufs mollets froids, sauce verte
Côtelettes de porc panées, sauce Robert
Haricots panachés au beurre
Bananes frites

Oignons farcis à l'anchois
Foie de veau sauté à l'italienne
Pommes de terre gratinées au fromage
Crème au café

Nouilles à l'italienne, sauce tomate
Côtes de veau braisées
Carottes à la crème
Fromage de Hollande

Grenouilles au blanc
Faux filet rôti
Tomates farcies
Raisins secs et noisettes

Omelette aux lardons
Lapin de chou rôti, pommes sautées
Salade de laitue
Cerises

Lazagnes à l'italienne
Veau roulé et farci
Endives au jus
Petits suisses

Thon frais grillé, sauce tartare
Pieds de porc Sainte-Menehould
Gâteau de pommes de terre princesse
Confiture d'oranges

Huîtres
Côtelettes de mouton marinées, sauce poivrade
Purée de marrons
Pommes au caramel

Rougets au gratin de champignons
Râble de lièvre rôti, cèpes sautés
Salade
Ananas au kirsch

Moules au safran
Rognon de bœuf sauté au vin blanc
Oignons à l'étuvée
Pain-perdu

Œufs à l'allemande
Lapin à la tomate et à la crème
Flageolets au beurre
Beignets de bananes

24 menus

(pour 2 à

Potage à la Chantilly
Canard aux olives
Cêpes au chester
Marmelade de pommes

—◇—

Potage Condé
Tête de veau au naturel,
sauce rémoulade
Pommes de terre à l'anglaise
Salade de laitue
Confitures

—◇—

Potage au cresson
Fraise de veau en beignets
Aubergines farcies
Abricots et pêches

—◇—

Potage crème d'haricots rouges
Thon à la provençale
Nouilles au beurre
Raisin

—◇—

Potage crème de riz
Cervelles à la provençale
Salade de scarole
Reines-Claude

—◇—

Consommé aux pâtes
Raie à la bourgeoise
Artichauts barigoule
Crème anglaise vanillée

Potage purée de navets
Rognon de veau rôti
Haricots blancs au beurre
Crème renversée

—◇—

Potage Crécy
Bouchées à la reine
Epinards en branches
garnis de demi-œufs durs
Crêpes de l'Oural

—◇—

Consommé nature
Bœuf bouilli et légumes,
sauce tomate
Compote de pêches

—◇—

Bouillon gras Julienne
Fritto misto au poisson
Aubergines gratinées
Raisin de muscat

—◇—

La garbure comme à Pau
Langue de bœuf, sauce piquante
Artichauts, sauce hollandaise
Riz à l'impératrice

—◇—

Potage au potiron
Filets de maquereaux grillés,
sauce maître d'hôtel
Pommes de terre nature
Endives en salade
Soufflé au chocolat

de dîners

4 personnes)

Potage aux pois cassés
Soufflé au fromage
Jambon aux épinards, sauce Madère
Pets de nonne, sauce au miel

Potage Dauphine
Gniochi à la romaine
Chou au jus et au bacon
Pommes au four sur croûtons

Potage à l'oseille et aux pommes de terre
Eperlans frits
Cornets de jambon à la russe
Omelette au rhum

Potage aux petits oignons
Lapin en civet
Purée de marrons
Salade de chicorée
Velouté au chocolat

Potage à l'oseille
Pieds de porc pannés, sauce tartare
Artichauts à l'huile
Groseilles

Consommé Petite Marmite
Pâté de foie gras de Strasbourg
Salade
Savarin Chantilly

Potage crème d'orge
Merlans au vin blanc
Navets à la poulette
Compote d'abricots secs

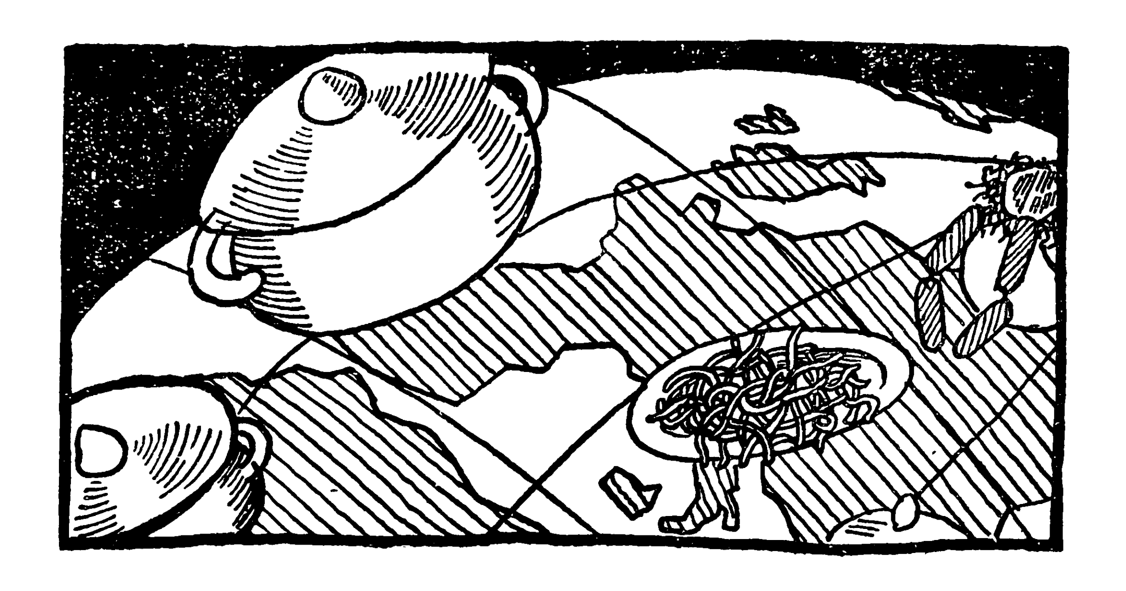
Potage au riz et aux oignons
Macaroni à l'italienne gratiné
Queues de veau braisées
Chicorée à la crème
Amandes et cerises

Potage aux concombres
Carpe grillée, sauce câpres
Salade de lentilles
Crème fraîche et fraises

Consommé nature
Soufflé aux épinards
Emincé de gigot, sauce piquante
Purée de pommes de terre
Salade d'oranges

Potage crème de chou-fleur
Homard froid, sauce mayonnaise
Escalopes de veau à la Curnonsky
Ristotes aux cerises fraîches

Potée Lorraine
Abatis de dindon aux navets
Salade de barbe
Croquettes de riz



plats régionaux et étrangers

LE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE

Détaillez en morceaux réguliers de six centimètres de côté un kilo de tête de contrefilet (ou de pointe de culotte). Assaisonnez ces morceaux de sel et de poivre et mettez-les à rissoler de toutes parts dans un sautoir où, préalablement, vous aurez fait revenir, avec deux cuillerées de graisse (ou de beurre), 125 grammes de lard maigre détaillé en morceaux carrés et fortement blanchi, et une vingtaine de petits oignons (ces articles seront retirés du sautoir dès qu'ils seront bien rissolés). Lorsque les morceaux de bœuf sont bien revenus, enlevez les deux tiers de la graisse de cuisson.

Saupoudrez de deux fortes cuillerées de farine. Faites bien blondir cette dernière en remuant à la spatule. Mouillez d'un litre de bon vin rouge. Ajoutez une petite gousse d'ail écrasé, un fort bouquet garni. Assaisonnez de sel, poivre et épices. Mélangez bien. Faites bouillir. Couvrez le sautoir. Cuisez au four, à bonne chaleur, pendant une heure un quart.

Egouttez les morceaux de bœuf en renversant le sautoir sur un tamis placé sur un plat creux. Remettez dans le sautoir nettoyé les morceaux de bœuf. Mettez dessus des lardons et oignons ainsi qu'une dizaine de champignons de couche (ou autres) escalopés, passés au beurre.

Mouillez le tout avec la sauce passée. Si cette dernière n'est pas suffisante pour couvrir la viande, ajoutez quelques cuillerées de bouillon de pot-au-feu. Faites partir sur le fourneau. Lorsque l'ébullition est bien prononcée, couvrez le sautoir et mettez à cuire au four, à chaleur douce, pendant deux heures environ.

Ce plat est calculé pour cinq personnes.

LE BŒUF BRAISE A LA MACONNAISE

Coupez en gros dés un kilo de tranche ou dessus de poitrine de bœuf. Faites revenir cette viande avec du saindoux, quelques oignons et carottes, puis poudrez-la de farine ; laissez roussir et mouillez avec une demi-bouteille de vin rouge et autant d'eau ; salez, poivrez, ajoutez bouquet et purée de tomates, couvrez et laissez cuire, trois heures au moins, à très faible bouillon. Une heure avant de servir, ajoutez 250 grammes de petits oignons rissolés au beurre et 250 grammes de champignons, laissez bien finir de cuire ; dégraissez et servez avec des céleris-raves coupés en dés, blanchis dix minutes à l'eau et finis de cuire au beurre.

LA BOUILLABAISSE

Prenez comme poissons de l'anguille de mer, de la daurade, du grondin, du merlan, des rascasses, de la baudroie, des crabes, du homard et des moules, dans la proportion que vous choisirez. Pour cinq personnes, prendre 2 kg. 500 de poisson en tout.

Faire cuire à part, les poissons tendres, les poissons fermes et les crustacés. Mettez un peu d'huile dans une casserole, des oignons, de l'échalote, un peu d'ail, des tomates pelées, épépinées, coupées en morceaux, un peu de piment doux, du persil, du thym et du laurier, et faites revenir légèrement. D'autre part, ajoutez-y le bouillon des poissons fermes, de l'huile, des clous de girofle et du zeste d'orange. Salez, poivrez au cayenne, et faites bouillir à feu vif.

Faites bouillir cinq minutes et alors incorporez les poissons tendres ; faites cuire le tout cinq minutes encore. Vous ajoutez alors les crustacés coupés en morceaux, les moules sans coquilles. Versez tout ce bouillon dans une casserole, après l'avoir passé au chinois, et délayez dedans un gramme de safran. Réduisez le tout à un litre environ. Vous pourrez alors y ajouter des foies de poissons cuits et écrasés en purée.

La bouillabaisse se sert sur deux plats. Le bouillon, dans un légumier profond ou une petite soupière, avec des tranches fines de pain grillé. Sur un grand plat rond, tout le poisson, en mettant les crustacés sur le dessus, légèrement recouvert de sauce et saupoudré de persil haché. Servir bien chaud.

On peut également se servir d'anguille de mer, de colin, de turbot ou de limande.

BORTSCH

(Soupe nationale russe)

Faire un pot-au-feu avec du bœuf (avec la graisse). Une heure avant de servir, ajouter des betteraves coupées en julienne et un chou. Une demi-heure avant de servir, ajouter des saucisses de Francfort épluchées et coupées en rondelles, une tranche de bacon (lard fumé) et quelques carottes également coupées en julienne, ainsi qu'une ou deux tomates fraîches.

Servir très chaud et mettre, à table, une cuillerée à soupe de crème légèrement aigre par assiette.

BIAFF MARTINIQUAIS

Emincer dans une casserole deux oignons, les faire revenir dans un peu d'huile avec une tomate coupée en morceaux. Bien assaisonner (sans oublier les piments). Ajouter un litre d'eau dans lequel on pressera deux citrons. Laisser bouillir un quart d'heure et y plonger une livre de petits poissons de mer lavés et vidés. Lorsque les poissons sont cuits, servir avec du riz à la créole.

CAILLES A LA PROVENÇALE

Plumez, flambez et videz les cailles, réservez les foies, que vous écraserez au mortier avec du lard gras râpé, de la mie de pain trempée dans du bouillon, une ou deux échalotes hachées, sel, poivre et épices. Maniez bien cette farce, en y ajoutant un œuf entier cru, emplissez-en le corps des cailles, bridez-les et cousez toutes les ouvertures. Enveloppez ensuite chacune dans une feuille de vigne, puis dans une barde de lard et faites-les cuire dix minutes au four très doux. Dressez-les dans un plat que vous tiendrez au chaud. D'autre part, ajoutez au jus de la lèchefrite une

échalote hachée menu, tournez sans laisser prendre couleur, mouillez avec un bon verre de vin blanc, laissez bouillir à casserole découverte jusqu'à réduction de moitié ; ajoutez ensuite deux cuillerées de sauce tomate et versez sur les cailles.

CANARD AU SANG, DIT A LA ROUENNAISE

Faire rôtir un canard en le tenant saignant. Faire revenir les abatis avec carottes, clous de girofle, laurier, les mouiller de bon bouillon. Saler, poivrer et laisser mijoter sur le feu doux. Après une heure environ, passer le tout au tamis et remettre cette purée dans une casserole en y ajoutant la sauce de cuisson du canard ; dégraisser et ajouter un morceau de glace de viande pour corser la sauce et la faire bouillir après y avoir versé le sang du canard. Remuer jusqu'à ébullition. Passer au chinois et mettre au bain-marie. Au moment de servir, ajouter un morceau de beurre. Découper le canard, verser la sauce dessus, autant que possible sur un plat chaud, en métal, garnir de quelques croûtons passés au beurre dont on aura trempé la pointe dans du persil haché.

CASSOULET TOULOUSAIN

Après avoir fait tremper un litre de haricots blancs, les mettre dans une grande marmite, avec de l'eau froide, sel et poivre, ajouter deux carottes, un gros oignon piqué d'un clou de girofle, un gros bouquet garni et trois gousses d'ail. Faire bouillir, écumer, ajouter un paquet de 250 grammes de couennes fraîches blanchies, 250 grammes de lard de poitrine blanchi, une cuillerée de graisse d'oie ou de saindoux. Cuire à petite ébullition

pendant une heure et demie. Ajouter un petit saucisson à l'ail, finir la cuisson à chaleur douce.

Faire revenir au saindoux 350 grammes d'épaule de mouton désossée et coupée en morceaux ; ajouter trois oignons hachés, laisser colorer, mettre ensuite une gousse d'ail râpée, quatre cuillerées de purée de tomates et mouiller avec un peu de la cuisson des haricots ; ajouter un bouquet garni ; cuire au four à couvert pendant une heure et demie.

Faire rôtir au four 400 grammes de filet de porc salé.

Et, quand tous ces éléments sont prêts, retirer le saucisson et les couennes ; égoutter les haricots, les mettre dans le sautoir du mouton ; arroser de la cuisson des haricots ; laisser mijoter vingt minutes. Alors, détailler régulièrement les viandes ; les dresser par rangs alternés dans une terrine allant au four ; entre chaque couche, mettre des haricots. Remplir la terrine jusqu'à un centimètre du bord ; terminer par une dernière couche de rondelles de saucissons et de couennes taillées en carrés. Ne pas oublier de saupoudrer largement de grosse chapelure blonde ; arroser avec la graisse du rôti de porc.

Mettre la terrine à four doux ; laisser gratiner en arrosant de temps en temps avec le jus du cassoulet.

Servir dans la terrine de cuisson.

Ajouter, facultativement, du confit d'oie, de canard, ou une perdrix rôtie.

CHAMPIGNONS GRILLES COMME A LIMOGES

Faites griller des champignons, de beaux gros champignons de couche, bien blancs. D'autre part préparez une fine purée de marrons à laquelle vous ajouterez du jambon

maigre haché fin. Liez le tout d'un jus bien concentré. Remplissez alors les champignons à l'aide d'une poche ou d'un cornet de papier. Couvrez-les d'un peu de chapelure blanche très fine, parsemez de petits dés de beurre et mettez au four pour les faire gratiner.

CHAMPIGNONS OU CEPS AU CHESTER

(Recette tourangelle)

Eplucher les champignons ; les éponger après les avoir lavés dans un torchon ; les faire sauter au beurre avec une cuillerée d'huile et du persil haché ; les égoutter et faire réduire les trois quarts de l'eau qu'ils ont rendue. Beurrer un plat qui aille au four. Mettre les champignons ou ceps (escalopés) dans le plat ; couvrir d'une bonne poignée de chester râpé ; prendre un bol de crème épaisse ; la mélanger avec la réduction des champignons et du jus de veau, du sel, du poivre et une petite pincée de cayenne ou de paprika ; verser le tout sur les champignons et finir avec une poignée de chester râpé ; mettre au four pour gratiner environ cinq minutes.

FONDS DE CHAMPIGNONS FARCIS A LA MODE DES LANDES

Prenez de gros champignons, blanchissez-les, enlevez les queues. D'autre part, blanchissez une cervelle de veau bien fraîche, passez au tamis fin pour la rendre en purée.

Hachez très finement les queues des champignons avec une gousse d'ail, deux échalotes, un petit bouquet de persil, mélangez avec la purée de cervelle, assaisonnez de sel, de poivre, sauce anglaise, un dé de fine champagne.

Mettez cette farce dans les têtes de champignons. Dressez dans un plat à gratin bien beurré, une noisette de beurre sur chaque champignon. Recouvrez le tout d'une sauce Béchamel très fournie en fromage, moitié gruyère, moitié parmesan, une pincée de paprika pour la relever. Saupoudrez de râpé, garnissez de petits dés de beurre et mettez au four à gratiner. Servez lorsque la croûte est bien dorée et bien croustillante.

CHICKEN-PIE

(Poulet en croûte)

Mettez dans un plat un poulet moyen découpé comme pour une fricassée (avec la carcasse, les abats et les parures, préparez un bouillon de volaille qui vous servira pour mouiller le pâté). Assaisonnez le poulet de sel, de poivre et d'un peu d'épices et saupoudrez-le d'une cuillerée d'échalote et de deux cuillerées d'oignons hachés finement ; de trois ou quatre cuillerées de champignons hachés, passés au beurre et d'une pincée de persil haché. Tapissez le fond et les parois d'un plat à pâté anglais (pie-dish) de très minces escalopes de veau bien aplaties et assaisonnées. Mettez sur ces escalopes les morceaux de poulet ; garnissez de tranches mince de bacon (lard anglais) et quatre jaunes d'œufs durs coupés en deux. Mouillez aux trois quarts de la hauteur avec le bouillon de volaille. Placez sur les bords du plat une bande mince de feuilletage ; sur cette bande, mettez une abaisse de feuilletage formant couvercle que vous collez avec un peu d'eau. Dorez cette pâte à l'œuf, ciselez-la légèrement. Mettez le pâté à cuire au four, à chaleur moyenne, pendant une heure environ. Dès qu'il est cuit, introduisez dans le pâté (par l'ouverture centrale) quelques cuillerées de bon jus bien corsé. Servez brûlant.

CHOUCROUTE A L'ALSACIENNE

Pour quatre personnes : un kilogramme de choucroute, 500 grammes de palette, 250 grammes de lard, 125 grammes de saindoux, un oignon.

Mettez la palette et le lard au fond de la casserole ; lavez la choucroute à l'eau fraîche, ajoutez-la au-dessus de la palette et du lard ; remplissez le tout d'eau fraîche.

Emincez l'oignon et faites-le revenir dans le saindoux, légèrement jaunir et ajouter le tout à la choucroute.

Après une heure et demie de cuisson, retirez la palette et le lard, goûtez si la choucroute est assez salée, sinon ajoutez un peu de sel et laissez cuire la choucroute encore pendant deux heures, c'est-à-dire en tout trois à quatre heures. Après quatre heures de cuisson, ajoutez la palette et le lard pour les tenir au chaud ; faites cuire quelques pommes de terre au four, ajoutez une saucisse de Francfort par personne et laissez-les pocher dix minutes à l'eau bouillante, sans laisser cuire.

Pour servir la choucroute, dressez-la sur un plat, coupez la palette et le lard en tranches au-dessus de la choucroute ; remettez les Francfort et garnissez avec les pommes de terre autour.

Surtout servez la choucroute très chaude sur des assiettes chauffées.

CONGRE AU RIZ CREOLE

Prenez un morceau de congre de un kilo environ ; faites-le revenir au beurre, entier, puis mouillez-le légèrement avec de l'eau. Assaisonnez, mettez quelques noisettes de beurre autour et faites-le cuire au four sans le couvrir, en l'arrosant souvent. On peut mettre pour le cuire quelques tranches d'oignons et de carottes.

Pendant ce temps, faites blondir pendant sept à huit minutes, 250 grammes de riz dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-le, rincez-le à fond et égouttez à nouveau complètement. Achevez sa cuisson pendant trente-cinq minutes, dans une casserole couverte, avec un peu de beurre et du sel, à tout petit feu, en le remuant de temps à autre jusqu'à ce que le riz soit en grains bien gonflés. Servez en même temps que le poisson arrosé de son jus.

CORNETS DE JAMBON A LA RUSSE

Prenez huit belles tranches de jambon, égales et fines, que vous roulez en forme de cornets. D'autre part, préparez une salade russe, composée de petits dés de pommes de terre, de céleri-rave cuit, d'haricots verts émincés, de petits morceaux de carottes, de betterave, céleri en branches, le tout bien mélangé dans une mayonnaise. Dressez en monticule la salade russe surmontée d'un cœur de céleri ou de laitue et entourez-la, au pied, des cornets de jambon remplis de sauce mayonnaise bien ferme.

LE COUSCOUS

(Algérie-Tunisie)

Dans une marmite à encolure pas trop large, mettez un kilo et demi de mouton (épaule ou basses côtes), désossé et coupé en morceaux d'égale grosseur, une poule découpée par membres. Mouillez de trois litres et demi d'eau. Assaisonnez de sel. Faites bouillir, écumez avec soin. Ajoutez trois tomates, trois courgettes, trois piments doux, trois navets, deux oignons, 150 grammes de cardons, trois fonds d'artichauts, tous ces légumes coupés en morceaux réguliers. Ajoutez encore 150 grammes de fèves fraîches et 250 grammes de pois chiches (à moitié cuits à l'eau). Assai-

sonnez de sel, d'une cuillerée de poivre rouge d'Espagne (poivre analogue au paprika), une pincée de cumin, une pincée d'épices et un ou deux clous de girofle.

Couvrez la marmite avec la passoire (dite *keskes*) dans laquelle vous aurez mis le couscous. Couvrez d'un linge mouillé et cuisez, à petite ébullition, pendant deux heures environ. Découvrez la passoire où est le couscous (qui aura cuit à la vapeur) ; mélangez à cette semoule quelques cuillerées de beurre.

La cuisson terminée, mettez le couscous en pyramide dans un grand plat. Dressez autour les morceaux de mouton et de poulet, ainsi que les légumes. Servez en même temps, à part, du bouillon de cuisson nature et une petite quantité de ce même bouillon que vous aurez condimenté d'une pincée de poivre de Cayenne.

Indiquons comment se prépare la semoule pour le couscous : mettez dans une terrine évasée (en Afrique, on emploie pour cette préparation un plat en bois dit *djefna*) 250 grammes de semoule. Humectez cette semoule avec de l'eau légèrement salée : travaillez-la entre les deux mains que vous soulèverez. Lorsque cette semoule est imbibée complètement et mélangée comme il le faut, elle doit avoir la grosseur d'un grain de plomb et être sans grumeaux. Il faut, pour l'humecter, environ cinq décilitres d'eau.

Avec cette semoule on peut préparer un couscous maigre que l'on fera ainsi : mettez la semoule dans une passoire (ou couscoussière) qui puisse être placée sur une marmite à rebords élevés et à étroite encolure dans laquelle on aura mis environ un litre d'eau (l'eau ne doit pas toucher la semoule pendant l'ébullition). Recouvrez la passoire avec un linge mouillé. Cuisez trente minutes. Remettez la semoule dans la terrine et travaillez-la de façon à faire disparaître tous les grumeaux.

Remettez-la dans la couscoussière et replacez cette dernière sur la marmite dans laquelle vous aurez ajouté de l'eau. Cuisez encore trente minutes. Ajoutez alors au couscous quatre cuillerées de beurre. Mélangez bien.

On peut, avec le couscous préparé ainsi, faire des entremets. On y ajoutera, pour cela, du sucre, du miel, des raisins de Malaga épépinés, etc.

(*Prosper Montaané.*)

CREPES DE L'OURAL

Versez dans un saladier : deux jaunes d'œufs, trois cuillerées à bouche de sucre en poudre ; battez pendant dix minutes. Ajoutez un peu de farine et six cuillerées à bouche de crème sûre.

Amenez cette pâte à la consistance des crêpes ordinaires. Faites cuire trois belles pommes coupées en rondelles. Mêlez-les à votre pâte et faites-la reposer une heure loin du feu. Faites vos crêpes ; saupoudrez-les de sucre vanillé et servez avec de la confiture de groseilles. Arrosez d'un peu de vodka et de curaçao et faites flamber.

ECREVISSES A LA BORDELAISE

Prenez des écrevisses vivantes, dont le dessous des pattes est rouge, ce sont les meilleures, lavez-les à plusieurs eaux, détachez l'écaille du milieu de la queue et tirez le boyau noir qui vient avec ; sans cette précaution, vos écrevisses auraient un goût d'amertume très prononcé.

D'autre part, préparez dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, des carottes, oignons et échalotes émincés, ajoutez thym, laurier, persil, sel et poivre et faites cuire le tout à feu doux, sans laisser prendre couleur. Mouillez avec du vin blanc en quantité suffisante et faites

partir à feu vif. Au premier bouillon, ajoutez vos écrevisses, puis versez dans la casserole un grand verre de cognac fort, mettez-y le feu et laissez-le brûler jusqu'à extinction. Sautez ensuite les écrevisses dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient devenues bien rouges. Egouttez-les, dressez-les en buisson, dans un plat chaud. Laissez réduire la cuisson, passez-la à la passoire fine, liez-la avec un bon morceau de beurre, poivrez et versez par-dessus les écrevisses. Servez.

ESCALOPES A LA PROVENÇALE

Faire cuire autant d'œufs durs qu'on aura d'escalopes à préparer et couper le même nombre de tranches minces de jambon cru. Tailler les escalopes très minces et longues. Retirer la coquille de l'œuf. Enrouler chaque œuf d'une tranche de jambon, puis recouvrir avec l'escalope. Maintenir avec une petite ficelle.

Faire dorer de tous côtés dans du beurre, à feu modéré. Mouiller avec un demi-verre de vin blanc et un filet de madère. Saler et poivrer. Ajouter une purée de tomates et laisser mijoter une demi-heure. Y incorporer des champignons entiers et des olives dénoyautées. Laisser cuire encore une demi-heure. Si nécessaire, lier la sauce avec un peu de fécule. Pour servir, retirer la ficelle, couper les escalopes en deux, dresser en couronne sur un plat creux, le jaune de l'œuf en dessus et mettre la garniture dans le milieu du plat. Arroser avec la sauce.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Lavez et apprêtez les escargots, faites-les cuire une demi-heure à l'eau bouillante, avec un bouquet garni, sel et poivre. Sortez-les ensuite de leur coquille, en supprimant la partie noire qui les termine, jetez-les dans

une bassine d'eau tiède, lavez-les, égouttez-les. D'autre part, lavez soigneusement les coquilles, remplissez-les avec du beurre frais manié de sel, poivre, persil et ail finement hachés, remettez l'escargot par-dessus, remplissez jusqu'à ras avec du beurre manié de persil. Rangez les coquilles ainsi garnies dans un plat à rebord, en les tenant bien horizontales. Passez le plat au four quelques minutes et servez.

FOIE DE CANARD COMME A PERIGUEUX

Prenez un beau foie gras de canard ou, à défaut, un foie gras d'oie ; piquez-le avec des truffes taillées en morceaux longs et minces. Assaisonnez avec sel et poivre, enveloppez le foie gras dans un papier beurré, après l'avoir entouré de bardes de lard minces. Foncez un plat à feu avec les parures de truffes, placez le foie par-dessus, mouillez avec un demi-verre de Madère, faites cuire une demi-heure à feu doux, en arrosant de temps à autre avec du beurre fondu. La cuisson terminée, déballez le foie, dressez-le sur un plat, en l'accompagnant, si possible, de truffes entières cuites à part dans du vin de Champagne. Masquez le tout d'une bonne sauce Périgueux.

FRITTO MISTO

Afin de faire ce plat italien pour quatre personnes prenez : 500 grammes de marinade au vin blanc, 125 grammes de goujons, douze belles huîtres, douze écrevisses, une sole, jaunes d'œufs, farine, mie de pain rassis tamisée, persil, jus de citron, poivre de Cayenne, paprika.

Faire cuire les écrevisses ; décortiquez-les. Levez les filet de la sole, coupez-les en languettes. Mettez dans la

marinade : filets de sole, éperlans ou goujons et queues d'écrevisses ; laissez-les dedans pendant une demi-heure.

Passez ensuite ces différents éléments et les huîtres dans la farine, puis dans des jaunes d'œufs battus, et enfin dans de la mie de pain rassis tamisée, assaisonnée avec poivre de Cayenne et paprika, au goût.

Faites frire successivement, dans l'huile bien chaude, d'abord les filets de sole, ensuite les goujons, et en dernier lieu, les queues d'écrevisses et les huîtres.

Dressez les éléments de la friture sur un plat, arrosez-les du jus de citron, décorez avec du persil frit et servez.

On peut préparer et servir de la même façon les éléments variés suivants : cervelles de mouton, morceaux de foie de veau, de cervelas, de volaille, de fonds d'artichauts, de chou-fleur, de courgettes, de gros cèpes.

(*Ali-Bab.*)

FETUCCINE COMME A ROME

Faites cuire des nouilles aux œufs plates et fraîches comme le macaroni à l'italienne. Quand elles sont cuites, surtout pas trop, bien les égoutter. Disposez sur un plat de métal, si possible, un lit de crème fraîche. Etendez-y les nouilles. Aussitôt, très rapidement, introduisez partout à l'intérieur du monticule, de gros morceaux de beurre. Couvrez d'une couche épaisse de parmesan râpé et de noisettes de beurre frais. Servez. Alors, à l'aide de deux cuillers, remuez le tout de façon à ce que le beurre, le fromage et la crème ne fassent plus qu'un seul assaisonnement aux pâtes. C'est un plat simple, mais fort savoureux s'il est bien fait.

LA GARBURE COMME A PAU

Garbure classique, avec des pousses vertes de chou de Bacalan — ou feuilles tendres d'autres choux. Lavez et hachez fin le chou.

Passez à la poêle une aile de confit d'oie pour la débarrasser de la graisse qui l'entoure, puis mettez-la dans une marmite, avec de l'eau bouillante. Placez le chou dans une passoire au-dessus de la marmite, arrosez-le avec la graisse très chaude provenant du confit, mettez-le ensuite dans la marmite, salez et poivrez au goût, ajoutez une pointe d'ail et faites bouillir, à tout petit feu, une heure, à découvert.

Mettez dans une soupière des tranches minces de pain rassis, étalez le chou sur le pain, versez doucement le bouillon et servez chaud.

NOTA. — Ne faire que la quantité nécessaire de bouillon, réchauffé il ne vaut rien.

L'aile d'oie est mangée froide. (*Ali-Bab.*)

GASPACHO
(Soupe espagnole)

Emiettez dans un mortier une poignée de mie de pain rassis, ajoutez-y sel, poivre, ail, deux poivrons coupés en morceaux, trois belles tomates et une cuillerée à soupe d'eau. Pilez jusqu'à ce que tout soit en bouillie, puis ajoutez-y, goutte à goutte, deux cuillerées d'huile d'olive ; mettez cette pâte dans la soupière, coupez un concombre et un oignon en tranches fines, posez-les sur la pâte. Laissez reposer une demi-heure, puis ajoutez dans la soupière une demi-livre de pain coupé en dés, de la glace, et remplissez avec de l'eau fraîche. Saupoudrez le tout avant de servir d'une grosse pincée d'origan haché finement et d'une cuillerée de vinaigre. (*Georges Rochegrosse.*)

GIGOT AUX POMMES DE TERRE

(Plat d'Auvergne)

Prenez des pommes de terre d'espèce farineuse et coupez-les en tranches minces. Rangez-les dans un plat creux, en terre — pouvant paraître à table — de manière à le remplir presque complètement. Sur les pommes de terre, placez des tranches de lard maigre, du beurre, de l'ail haché fin, du sel, du poivre, un peu d'eau froide. Sur le tout, placez votre gigot. Il faut l'envoyer cuire ainsi au four du boulanger — le vôtre, trop petit, quel qu'il soit, ni conditionné pour donner aux pommes de terre le fondant caractéristique de ce plat d'Auvergne.

Le gigot n'est pas absolument nécessaire, le plat pouvant s'accommoder uniquement de lard, en plus grande quantité, voilà tout.

GOULACH DE VEAU A LA HONGROISE

Pour cinq personnes : un kilo de veau (de préférence maigre), 250 grammes de crème, 100 grammes d'oignons, 60 grammes de vin blanc, 60 grammes de beurre, 30 grammes de saindoux, 30 grammes de jus de viande, 5 grammes de sel, 2 grammes de paprika, un jus de citron.

Emincez les oignons, mettez-les dans une casserole avec le beurre et le saindoux, faites prendre couleur. Puis ajoutez la viande coupée en morceaux carrés (quatre à cinq centimètres). Mouillez avec le jus, assaisonnez avec le sel et le paprika. Laissez mijoter une heure.

Dix minutes avant de servir, mettez le vin, la crème aigrie avec jus de citron. Chauffez sans laisser bouillir ; goûtez (il faut que ce soit relevé) et servez avec un plat de riz ou de nouilles.

HADDOCK MAITRE D'HOTEL

Le haddock se vend en filets fumés. Prenez-en un beau filet de une livre et demie à deux livres ; grillez-le, ou pochez-le à l'eau ou au lait. Mettez-le ensuite quelques minutes au four afin de le sécher de son eau, mais en le couvrant de gros morceaux de beurre frais. Servez-le avec un beurre fondu dans lequel vous introduirez des fines herbes hachées et le jus d'un citron et faites passer en même temps un légumier de pommes de terre à l'anglaise.

IRISH STEW

(Ragoût de mouton à l'irlandaise)

Détaillez en morceaux réguliers 750 grammes de poitrine et d'épaule de mouton désossée. Rangez ces morceaux dans un sautoir (casserole plate en les alternant par couches avec 500 grammes de pommes de terre et 150 grammes d'oignons émincés, mélangés. Assaisonnez de sel et de poivre ; mettez un bouquet garni au milieu du ragoût. Mouillez d'un demi-litre d'eau froide. Faites bouillir ; couvrez et mettez à cuire au four pendant une heure et demie. Dressez en plat creux ou en timbale.

KEUFTA

(boulettes de merlans frites)

(Recette africaine.)

Pilez finement au mortier 500 grammes de chair de merlan (poids net). Avec les arêtes, peaux et têtes de ces poissons, préparez une soupe maigre de la façon suivante : faites revenir à l'huile, dans une casserole profonde, 100 grammes d'oignons émincés. Ajoutez 2 gousses d'ail écrasées, 3 grosses tomates hachées grossièrement,

un gros bouquet garni composé de persil, thym, laurier et branche de fenouil. Mouillez d'un litre et demi d'eau. Ajoutez les arêtes, peaux et têtes des poissons, en petits morceaux. Assaisonnez de sel, poivre, d'une petite cuillerée de safran en poudre. Cuisez à vive ébullition 15 minutes. Passez à la passoire fine. Ajoutez-y alors un oignon haché finement et 2 pommes de terre bouillies. Liez cette composition avec 2 œufs entiers, assaisonnez ; mélangez bien en broyant au pilon.

Avec cette farce, faites des boules de la grosseur d'un œuf.

Roulez ces boules de farce dans de la farine. Trempez-les dans de l'œuf battu et faites-les frire à l'huile brûlante. Egouttez les boulettes lorsqu'elles sont bien dorées et servez sur serviette.

(*Prosper Montagné.*)

LES MAKROUTES
(Beignets de semoule, plat algérien)

Mettez dans une bassine un kilo de semoule de blé. Versez dessus un grand verre d'huile chaude. Tournez pour que la semoule soit bien imbibée et ajoutez un verre d'eau tiédie afin d'obtenir une pâte homogène, assez ferme et sans grumeaux.

Versez ensuite cette pâte sur une table préalablement farinée. Abaissez la pâte au rouleau afin de la porter à un centimètre d'épaisseur. Coupez ensuite cette pâte en petites bandes de six à huit centimètres de largeur et recouvrez d'une purée de dattes parfumée au zeste d'orange très finement haché. Repliez les bandes de pâte, appuyez tout autour pour bien les fermer et coupez-les ensuite en morceaux — grandeur et forme à votre choix.

Faites frire le tout à l'huile bouillante. Quand tous ces

petits morceaux sont égouttés, trempez-les dans du miel liquide et tiède. Ils peuvent être servis chauds ou froids.

LA MEURETTE

(Bourgogne et Franche-Comté)

Les petits brochets — les brochetons — sont particulièrement indiqués pour la confection d'une meurette, ragoût au vin rouge en honneur dans la Côte d'Or. On fait suinter en un beurre blond une poignée de petits oignons, trois gousses d'ail *non épeluchées* et des lardons assez gras auxquels on finit par ajouter un gros bouquet garni, du sel gris, un peu de poivre noir concassé et un ample mouillement de *beaujolais*. Précipitez dans le liquide les poissons, provoquez une seule ébullition, puis abandonnez au feu doux, mais non sans avoir flambé l'ensemble à l'aide d'un verre d'eau-de-vie. Lorsque les chairs sont à point, laissez se réduire la cuisson. Terminez en liant au beurre manié et en saupoudrant d'herbes hachées.

On peut, naturellement, joindre aux brochetons des truites, etc. Certains connaisseurs préfèrent la carpe laitée à tout autre poisson.

MOULES A LA CREOLE

Plat économique, délicieux et rapidement exécuté. Faites tout d'abord cuire le riz à la créole ; pour cela, jetez 200 grammes de riz caroline dans deux litres d'eau bouillante salée, ou de bouillon gras, et laissez cuire en plein feu assez vivement pendant dix-sept minutes ; égouttez et rincez le riz ; puis étalez-le sur un grand plat, beurrez, salez et tenez assez longtemps à l'étuve très chaude pour que le riz se sèche.

Faites cuire pendant ce temps quatre litres de moules

avec un grand verre de vin blanc, poivre et échalote. Faites une sauce blanche, avec le jus des moules passé au linge très fin, en y mettant une pincée de curry (épice indien). Servez les moules décortiquées, arrosées de leur sauce, et le riz autour.

LA MOUSSAKA
(Plat oriental d'aubergines)

Pour quatre personnes : 400 grammes d'aubergines, 250 grammes de tomates, 250 grammes de tranche de bœuf, 200 grammes de beurre, 60 grammes de graisse de rognon de veau, 60 grammes de bouillon, 30 grammes d'oignon, 5 grammes de sel fin, 2 grammes de poivre, paprika, farine, sel gris.

Pelez les aubergines, coupez-les en tranches de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs en argent, saupoudrez de sel gris, laissez-les dégorger pendant une heure.

Hachez ensemble le bœuf et la graisse de rognon de veau. Hachez l'oignon.

Menez ensemble les quatre opérations suivantes :

Mettez les tomates coupées en morceaux dans une casserole, laissez-les fondre à petit feu. Passez le jus au tamis.

Faites roussir l'oignon dans 50 grammes de beurre ; mouillez de bouillon et chauffez.

Faites revenir dans 25 grammes de beurre le hachis de bœuf et graisse, assaisonnez de sel fin, de poivre et de paprika ; mettez au four, laissez mijoter une dizaine de minutes, puis ajoutez le hachis d'oignons ; mélangez bien.

Lavez les tranches d'aubergines plusieurs fois dans de l'eau fraîche, roulez-les dans la farine et faites-les dorer dans le reste de beurre.

Disposez dans un plat creux allant au feu des couches

alternées d'aubergines et de hachis, mouillez avec le jus de tomates, mettez au four et continuez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit évaporé, c'est-à-dire au moins une heure. Le dessus doit être gratiné, l'intérieur moelleux.

(*Ali-Bab.*)

MIXED GRILLED

Ce plat spécialement bien préparé dans les grill-rooms anglais, a été adopté en France depuis quelques années. On excelle maintenant dans sa confection. Il est du reste des plus simples à faire, sa présentation étant importante, seule. En effet, on le sert généralement par portion, l'assiette de chaque convive étant apportée, bien chaude, toute composée. Doivent s'y trouver : un mutton-chop grillé, un rognon de mouton grillé, une petite saucisse dite chipolata, une tomate bien rissolée, un gros champignon grillé et un brin de cresson. Le tout bien à point. On ne manquera pas de servir avec ce plat exquis une moutarde aromatisée, de piccalili au vinaigre et un légumier de petites pommes de terre nouvelles au beurre ou des pommes de terre paille.

GNIOCHI A LA ROMAINE

Prendre un litre de lait, faire bouillir ; à l'ébullition verser *en pluie* un paquet de semoule fine et saler. Ajouter un morceau de beurre gros comme un œuf. Tourner en faisant cuire jusqu'à ce que la cuiller ne puisse plus remuer. Ajouter alors trois œufs entiers, un quart de gruyère ou de parmesan râpé. Mêler le tout. Verser ensuite cette pâte sur un grand plat pouvant aller au four et laisser refroidir. Couper alors cette pâte à l'emporte-pièce en rondelles, rangez-les dans le plat bien beurré préalablement. Sau-

poudrer de râpé, couvrir le tout de noisettes de beurre frais et faire cuire au four vingt minutes.

Les gniochi doivent être fondants, dorés et un peu croustillants.

OIGNONS FARCIS A L'ANCHOIS
(Provence maritime)

Eplucher un kilo de beaux oignons ronds, les couper transversalement en deux parties inégales, celle côté racine devant être plus petite. Mettre à l'eau bouillante pendant un quart d'heure. Egoutter.

Prendre la partie la plus importante, composée de godets emboîtés les uns dans les autres. Enlever le cœur. Retirer les godets et les ranger sur un plat allant au four.

D'autre part, préparer la farce suivante : Faire revenir dans deux cuillerées à soupe d'huile, 50 grammes d'anchois nettoyés, dessalés et hachés avec la moitié d'un oignon cru. Une fois bien roussi, ajouter, après les avoir hachés, le cœur et l'autre partie des oignons cuits. Mélanger au tout 50 grammes de pain préalablement trempé dans de l'eau et bien pressé, sel, poivre. Remplir de cette farce les godets. Parsemer largement de chapelure. Arroser d'huile et mettre à four moyen pendant une heure environ. Ce plat doit être blond foncé et sans aucune humidité apparente.

Ces oignons peuvent accompagner avantageusement les rôtis de mouton et de porc frais.

Communiqué par l'Académie Provençale.

OREILLES DE PORC A LA LYONNAISE

Faites cuire les oreilles comme les oreilles de porc braisées ; la cuisson terminée, retirez-les, coupez-les en

filets. D'autre part, faites revenir dans la poêle des oignons coupés en rondelles ; dès qu'ils ont pris couleur, saupoudrez-les de farine, faites un roux blond. Mouillez de bouillon et de vin blanc, par parties égales, laissez jeter quelques bouillons, puis mettez les filets d'oreilles dans cette sauce, ajoutez un filet de vinaigre, laissez seulement réchauffer sans bouillir et servez.

LE PILAF A L'ORIENTALE

Ce nom est donné au riz cuit à l'orientale, se détachant grain par grain quoique bien cuit, doré et parfumé. Il peut être consommé tel quel, sans garniture. Il peut servir de garniture soit à des alouettes, à des cailles, à des tomates farcies, à des foies de volaille, à de fines saucisses de Vienne ou de Francfort, soit à des poissons de toute sorte : homard à l'américaine, écrevisses, coquilles Saint-Jacques à la New-Burg.

Pour quatre personnes. — Préparer un fin, très fin hachis d'un oignon de grosseur moyenne. Dans une casserole en cuivre, le faire revenir assez longtemps avec huit cuillerées à soupe d'huile et une cuillerée et demie à soupe de tomate concentrée. Quand le roux est bien doré, y ajouter deux bolées d'eau (mesure : bol de cuisine ordinaire). Si l'on a du bouillon, remplacer l'eau par le bouillon. Si le pilaf doit accompagner du poisson, se servir de l'eau de cuisson du poisson.

Faire bouillir. D'autre part, préparer un bol très plein, bien tassé, de riz Caroline extra. Le laver rapidement, l'égoutter de même, et le verser dans la casserole, au premier bouillon du mélange en préparation. Saler légèrement, bien poivrer et couvrir. Laisser cuire vingt-cinq minutes — les cinq premières minutes à feu doux. Au bout de vingt-

cinq minutes, goûter. Peut-être aura-t-il besoin de trois ou quatre minutes encore selon la qualité du riz. Ajouter 150 à 200 grammes de beurre, en petits morceaux. Remuer. Mettre au four cinq minutes. Servir bien chaud.

Le pilaf réchauffé est toujours amélioré. Donc, aucun inconvénient à le faire la veille du jour où il doit être servi — ou le matin pour le soir, en y ajoutant du beurre au moment de le réchauffer. En aucun cas il ne doit être pâteux ou collant ; s'il l'est, c'est qu'on a mis trop d'eau, ou qu'il est trop cuit. Le four alors le séchera si c'est nécessaire.

LA POUCHOUZE

(Bourgogne)

La pouchouze a été chantée par les poètes locaux de la Saône au Doubs.

Pour huit personnes,prenez quinze cents grammes d'anguille, de perche, de barbeau et de carpe mélangés ; nettoyez, tronçonnez et rangez les bêtes dans une sauteuse généreusement beurrée ; inondez avec un litre de vin blanc sec, aromatisez avec thym, laurier, persil, oignon émincé, ail ; salez et poivrez avec mesure. Commencez sur grande flamme, joignez un décilitre de cognac, allumez et, une fois éteint, couvrez l'ensemble pour qu'il mijote doucement. Le poisson cuit, enlevez-le et réduisez la sauce selon les règles avant de la lier à l'aide d'un bon flocon de crème. La garniture se compose de lard de poitrine en dés, de champignons, de petits oignons glacés à blanc et de croutons taillés en losange.

POULET A LA FAÇON DU BERRI

Tuer un poulet de grain bien en chair, en recueillant le sang auquel on mélange tout de suite une cuillerée de vin

rouge et quelques gouttes de vinaigre pour l'empêcher de cailler. Plumer, vider le poulet non pas par membre comme pour le sauté ordinaire, mais en petits morceaux dans une sautoire contenant une forte cuillerée de saindoux fumant ; les remuer sur feu assez vif jusqu'à ce qu'ils soient rissolés; saupoudrer de 20 grammes de farine mélangée et la faire roussir au four. Mouiller avec trois décilitres de vin rouge et un décilitre de bouillon, faire prendre l'ébullition en remuant et ajouter une gousse d'ail écrasée, un bouquet garni, douze petits oignons sautés au beurre et à moitié cuits, 125 grammes de lard de poitrine coupés en dés, blanchis et rissolés (cette garniture d'oignons et de lard est facultative ; dans certains pays du Berri, elle n'est pas usitée), couvrir et cuire au four pendant une demi-heure.

Au bout de ce temps, sortir la casserole du four ; ajouter le foie du poulet escalopé et le sang que l'on échauffe progressivement en y mélangeant quelques cuillerées de sauce, laisser mijoter encore pendant dix minutes et, au tout dernier moment, compléter avec gros comme un demi-œuf de beurre. Dresser le poulet et parsemer dessus une pincée de persil concassé.

PLUM PUDDING

(Recette simple)

Prenez une livre de raisins secs, une livre de raisins de Damas, une livre de raisins de Corinthe, une demi-livre d'écorces d'oranges, un quart d'amande mêlées, trois quarts de graisse, une livre de farine, une livre de croûtes de pain, le jus et le zeste d'un citron, une muscade, une orange, une pomme hachée, une cuillerée à thé d'épices mélangées. Les fruits et les amandes doivent être roulés

avec les ingrédients secs. Ajoutez le jus de citron et d'orange, mélangez le tout avec un grand verre de bière (stout) et un peu de lait. Mettez dans un moule bien beurré. Laissez douze heures. Puis faites cuire neuf heures à la vapeur.

PAELLA A LA VALENCIANA

(Riz à la Valencienne)

Il y a beaucoup de manières de préparer le riz à la Valencienne (soit ce qu'on appelle ordinairement la « paella »), mais nous nous limiterons à reproduire la recette authentique telle qu'elle est employée dans la région de Valence (Espagne).

Prendre des poulets tendres (on peut les remplacer par des lapins) qui, après avoir été nettoyés, sont coupés chacun en six ou huit morceaux, deux douzaines d'escargots, des petits pois, des artichauts, des haricots verts ou blancs frais et tendres, de l'anguille et des moules. Mettre sur le feu une poêle (paella) avec de l'huile assez abondante, chauffer un peu au commencement avec de l'ail et faire revenir dedans les morceaux de poulet. Quand ils prennent de la couleur, y ajouter un peu d'ail en petits morceaux. On fait alors revenir le riz dans de l'huile, environ une minute, et après on le mouille avec de l'eau bouillante en y ajoutant de suite les haricots, pois, artichauts en morceaux, escargots, moules, du sel, du poivre, une demi-feuille de laurier et pas mal de safran. Faire cuire assez vite, mais de manière qu'après la cuisson le riz soit sec et les grains séparés les uns des autres.

Le riz doit cuire environ 20 minutes et il faut mettre pour le cuire un peu moins que deux fois son poids en eau. (Pour un poulet, une livre de riz, trois-quarts de litre d'eau.) On peut remplacer les escargots par des queues

de grosses crevettes, des morceaux de crabe ou de langouste, du tourteau. Tout ce qui entre dans la composition du riz à la Valencienne doit être mélangé au riz avant d'être servi bien chaud et très parfumé de safran.

POTEE LORRAINE

Pour quatre personnes : un chou blanc ; 250 grammes de carottes ; deux poireaux (seulement le blanc) ; une gousse d'ail ; un oignon ; un kilo de pommes de terre ; 750 grammes de jambonneau ; 500 grammes de plat de côtes de bœuf ; 250 grammes de lard fumé ; 250 grammes d'épaule de mouton ; 250 grammes de saucisse lorraine ; 125 grammes de saindoux.

Emincez le poireau, l'ail, l'oignon ; faites revenir dans le saindoux, légèrement jauni ; ajoutez le bœuf, le jambonneau, le lard et le mouton ; émincez le chou et les carottes, lavez-les bien à l'eau fraîche, ajoutez-les et remplissez le tout avec de l'eau fraîche.

Après une heure et demie de cuisson, enlevez le jambonneau, le lard et le mouton ; goûtez les choux : si vous trouvez qu'ils ne sont pas assez assaisonnés, ajoutez un peu de sel et une pincée de poivre ; ajoutez les pommes de terre, laissez le tout cuire pendant quatre heures et tâchez que les légumes soient réduits.

Faites pocher la saucisse de Lorraine pendant un quart d'heure à l'eau bouillante et ajoutez le tout aux légumes.

Dressez les choux sur un plat, coupez les viandes et saucisses en tranches, placez-les au-dessus. Surtout servez très chaud sur des assiettes chauffées.

QUICHE LORRAINE

Pour quatre personnes : 250 grammes de lard en tranches, quatre œufs, une cuillerée à soupe de farine, un

quart de litre de crème, un quart de litre de lait, un demi-quart de beurre.

Garnissez votre plaque à tarte avec une bonne pâte au beurre. Faites revenir les tranches de lard dans le beurre, placez-les sur la pâte. Prenez une terrine, ajoutez la farine et les œufs et fouettez bien le tout avec la crème et le lait et une petite pincée de sel, et versez le tout au-dessus du lard ; faites cuire dans un four bien chaud pendant une demi-heure. Servez tiède sur des assiettes chauffées.

RAGOUT DE LAPIN A L'INDIENNE

Dépouillez, videz et coupez des lapins. Réservez les beaux morceaux. Mettez les autres et les déchets dans une casserole, avec des légumes, sel, poivre, eau et préparez un bouillon de lapin ; concentrez, passez.

Faites revenir dans du beurre les beaux morceaux, ajoutez du bacon coupé en tranches, des oignons. Mouillez avec le bouillon de lapin. Ajoutez bouquet et farine maniée, et du curry (au goût). Laissez cuire.

Au dernier moment, enlevez lapin et bacon ; tenez-les au chaud. Passez la sauce, dégraissez, concentrez et achevez la liaison au jaune d'œuf. Remettez dedans lapin et bacon ; chauffez. Ne pas laisser bouillir. Servir au centre d'un turban de riz.

Ce plat doit être très relevé.

ROUGETS FROIDS A LA GRECQUE

Faites revenir dans une casserole 500 grammes de tomates fraîches ou en purée, un oignon, un bouquet garni, une cuillerée à soupe de fine champagne, et faites-en une purée. Ajoutez-y 50 grammes de beurre fondu assez chaud et un peu d'échalote hachée. Faites cuire vos rougets

après les avoir passés à la farine. Quand ils sont froids, rangez-les sur un plat, après les avoir recouverts de la purée de tomates ci-dessus. Décorez chaque poisson et le tour du plat de rondelles de carottes et d'oignons. La sauce peut, selon le goût, être relevée de muscade, clous de girofle et paprika.

SARDINES ROULEES A LA PROVENÇALE
(Basse-Provence)

Nettoyer un kilo de belles sardines fraîches. Enlever les têtes. Ouvrir les poissons et les mettre à plat. Retirer alors délicatement l'arête (laissant la queue) en ayant grand soin que chaque sardine reste d'une seule pièce.

D'autre part, préparer une farce composée de : une livre d'épinards, ou feuilles de blettes bouillies, hachés fin, avec un oignon cru (de la grosseur d'un œuf) et un peu de persil. Ajouter deux œufs entiers, de la mie de pain (de la grosseur d'un œuf) préalablement trempée dans de l'eau et pressée, sel, poivre. Bien pétrir. Disposer cette farce sur chaque sardine et la rouler dans le sens de la largeur en commençant par le côté tête. Ranger sur un plat allant au four, arroser d'huile et mettre à feu doux pendant une heure. Ce plat doit cuire lentement et se servir blond doré.

Communiqué par l'Académie Provençale.

SAUCISSES COMME EN GIRONDE

Mettez des saucisses, une douzaine environ, dans une poêle où vous aurez fait fondre 80 grammes de beurre et des oignons émincés. Laissez cuire à feu doux quelques minutes et retirez les saucisses, après dix minutes de cuisson, en les tenant au chaud. Mettez alors une pincée de farine, 10 à 15 grammes, et ajoutez un demi-litre de vin blanc que vous ferez

réduire après y avoir incorporé de la glace de viande et de la purée de tomates (60 grammes en tout des deux). Laissez mijoter et réduire encore et passez votre sauce à laquelle vous ajouterez 30 grammes de beurre. Vous pouvez servir ces saucisses sur une purée de céleri-rave, de haricots blancs ou de pois cassés, avec la saucière à part — ou bien les dresser sur des croûtons et les masquer avec la sauce

SOLE NORMANDE

Pour huit personnes : 300 grammes d'eau, 65 grammes de crème, 250 grammes de vin blanc, 30 grammes de Calvados, 150 grammes de beurre, un litre de moules, un quart de grosses crevettes, 16 huîtres, 16 éperlans, 1 merlan, 2 soles (600 grammes chaque), 125 grammes de champignons, poivre en grains, bouquet garni, légumes de pot-au-feu, mie de pain, chapelure, pain anglais, farine, jus de citron, huile, muscade, sel, poivre.

Préparez un court-bouillon avec l'eau, le vin, le Calvados, les légumes, le bouquet garni, le poivre en grains et du sel ; laissez-le cuire pendant vingt minutes ; passez-le.

Pelez les champignons ; réservez les pelures.

Faites cuire en même temps : les crevettes, vingt minutes dans le court-bouillon ; les champignons dans 20 grammes de beurre et du jus de citron. Faites pocher les huîtres dans leur eau. Mettez les moules dans une casserole et faites-les s'ouvrir à feu vif. Tenez au chaud crevettes, champignons, huîtres, moules. Réunissez la cuisson des crevettes, l'eau des moules et celle des huîtres, ajoutez le merlan coupé en morceaux, les pelures de champignons, un peu de muscade. Laissez cuire ce fumet aromatisé, concentrez-le, puis passez-le.

Disposez les soles dans un plat beurré de 30 grammes

de beurre, mouillez avec le fumet, couvrez avec un papier beurré et faites cuire au four pendant vingt minutes.

Préparez la sauce normande : maniez un peu de farine avec 10 grammes de beurre, mouillez avec la cuisson des soles et celle des champignons, liez avec jaunes d'œufs, puis montez la sauce avec 75 grammes de beurre et la crème, ajoutez un peu de jus de citron et complétez avec sel et poivre.

Faites dorer huit petites tranches de pain dans le beurre. Faites frire les éperlans dans la chapelure et l'huile bouillante.

Masquez les soles avec la sauce. Garnissez avec crevettes, huîtres, moules, éperlans, champignons, croûtons. Un moment au four et servez. (*Ali-Bab.*)

SOUFFLE NAPOLITAINE

Réunissez 12 grammes de tendres nouillettes, une égale quantité de petits champignons, autant de fromage râpé, et trois œufs.

Faites cuire dans l'eau salée, égouttez et hachez lesdites nouilles avec lesdits champignons et ledit fromage. Fardez le tout d'une sauce blanche, faite d'un quart de litre de lait et d'une cuillerée de farine. Ajoutez les trois jaunes d'œufs, puis leurs blancs battus en neige. Versez en un moule onctueusement beurré et enduit de chapelure. Mettez pendant deux heures au bain-marie : pendant la dernière demi-heure, prenez soin d'enlever le couvercle. Démoulez ensuite et servez sous le voile purpurin d'une sauce tomate.

TETE DE VEAU A LA NORMANDE

Généralement la tête de veau est servie à la vinaigrette ; cependant, elle peut aussi être servie en sauce à la normande, à blanc ou en tortue.

Faites cuire la tête coupée en morceaux après avoir été blanchie et rafraîchie. Citronnez les morceaux et faites-les cuire dans un court-bouillon garni de carottes, oignons, bouquet et additionné d'un peu de farine et de vinaigre.

Quand la tête est cuite, égouttez-la et mettez-la dans une sauce blanche ou bouillon dans laquelle vous la laisserez mijoter avec des champignons pendant quinze à vingt minutes. Au moment de servir, ajoutez à la sauce un peu de jus de citron. Servez chaud avec croûtons autour.

THON A LA PROVENÇALE

Faire baigner une rouelle de thon dans de l'huile d'olive, avec thym, laurier, oignons émincés, persil en branches, sel, poivre. Emincer sept ou huit oignons blancs, les blanchir à l'eau bouillante pendant quelques minutes, les égoutter, les mettre dans une casserole sur le feu avec quelques cuillerées d'huile d'olive. Dès qu'ils commencent à se colorer, ajouter deux verres de vin blanc sec, un bouquet garni, du thym, du laurier, du basilic, deux clous de girofle, un peu de sel, une gousse d'ail hachée (ail facultatif). Coucher dans ce fond la rouelle de thon recouverte d'un papier beurré, activer l'ébullition. Aussitôt qu'elle a lieu, recouvrir la casserole et laisser mijoter pendant une heure avec feu dessus et dessous.

La cuisson achevée, retirer de la casserole la rouelle, ainsi que les oignons, les tenir au chaud. Passer le fond, le dégraisser, le faire réduire, y ajouter deux ou trois cuillerées à bouche de sauce tomate, puis les oignons émincés et une cuillerée à bouche de câpres. Couvrir de cette sauce bien liée la rouelle de thon dressée sur un plat chaud.

TRIPES A LA MODE DE CAEN

Les tripes étant lavées, nettoyées, blanchies et dégorgées, égouttez-les avec soin. Prenez une casserole avec bardes de lard, oignons et carottes coupés en rondelles, placez les tripes par-dessus, ajoutez persil haché, ail, thym, laurier, sel, poivre, clous de girofle, muscade râpée, un pied de veau fendu en deux, un morceau de jambon et de jarret au milieu. Mouillez à hauteur avec deux tiers de vin blanc et un tiers d'eau, plus un demi-verre d'eau-de-vie. Lutez les bords du couvercle avec un peu de farine délayée dans de l'eau de façon à assurer une fermeture parfaite. Placez dans le four du fourneau, ou mieux, dans le four du boulanger, modérément chaud, et laissez cuire cinq, six ou sept heures, suivant la quantité employée.

Au moment de servir, enlevez le thym, le laurier et les oignons, liez la sauce avec un peu de fécule et servez dans la casserole même.

WELSH RARE-BIT

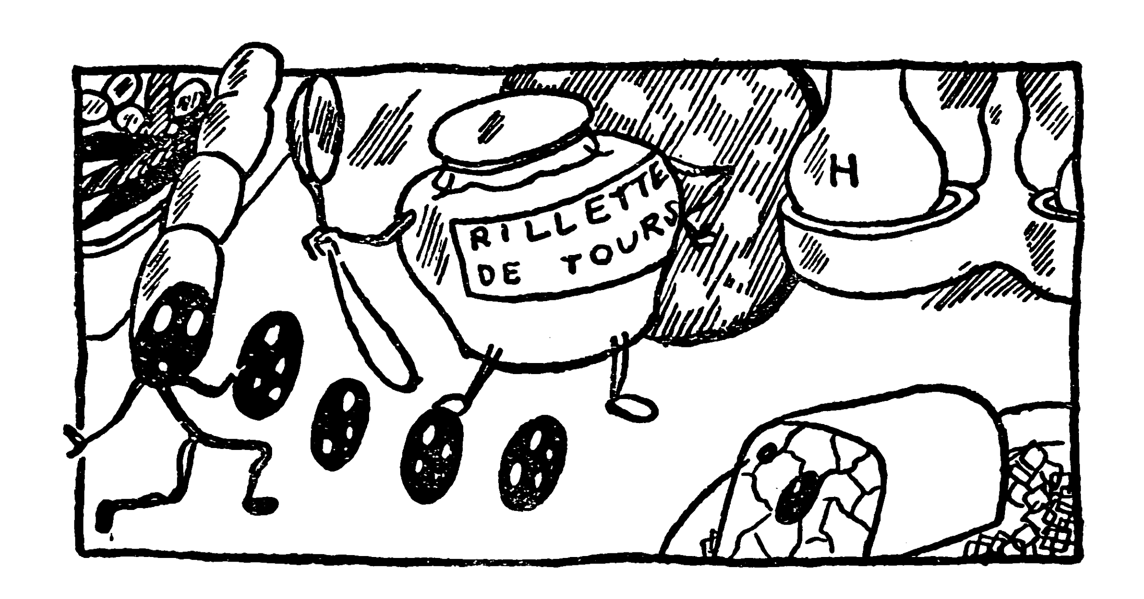
Pour huit personnes faire fondre à feu doux une demi-livre de chester coupé en tranches, dans une petite casserole, avec une petite bouteille de pale ale (bière anglaise). Faire dorer des deux côtés des toasts, les beurrer, les ranger sur un plat allant au four; garder un peu de bière pour en humecter ces toasts. Verser dessus le fromage fondu auquel on aura incorporé un jaune d'œuf. Mettre alors sur le tout un filet de sauce anglaise « Worchester sauce » un peu de poivre de Cayenne et faire gratiner — four chaud — cinq à six minutes environ.

LE COIN DES GOURMETS

ET VOICI D'AUTRES RECETTES

« On a dit que le mot gourmand était synonyme de gourmet : c'est une erreur. Ouvrez le premier dictionnaire venu, vous y verrez : « gourmand = glouton ». Cherchez au contraire le mot gourmet, il est défini par cette phrase : « Qui aime les bons morceaux, définition aussi de « friand.

HOFFMANN.



des hors-d'œuvre

Coupez par le travers trois œufs durs de façon à leur donner une base ronde. Vous aurez ainsi six morceaux, que vous disposerez sur six petites rondelles de céleri-rave cuit, coupées comme de gros croûtons. Et vous décorerez de mayonnaise.



Quelques tomates farcies sont restées de la décoration d'un rôti jardinière. Pressez dessus un citron à fond, et laissez-les ainsi passer douze heures. Vous en ferez un ravier fin, froid, succulent.



Coupez en rondelles une belle courgette, préalablement bouillie, en ayant eu soin de gratter son enveloppe et non

de l'éplucher complètement. Egouttez-la bien et laissez refroidir. Assaisonnez d'une vinaigrette dans laquelle vous aurez battu un peu de moutarde aromatisée.



Faites alterner, dans un ravier, de grosses olives vertes d'Espagne, avec des filets d'anchois à l'huile...



Faites blanchir six pieds de céleri. Coupez-les de la longueur de votre ravier, après les avoir dépouillés et n'avoir laissé que le cœur blanc. Couvrez d'huile et d'un jus de citron, de laurier, de clous de girofle. Laissez vingt-quatre heures ainsi avant de servir pour que les céleris s'imprègnent de l'assaisonnement. Retirez laurier et girofle.



Les petits artichauts nains à l'huile que l'on trouve chez les marchands de comestibles italiens sont toujours fort appréciés pour leur finesse.



Quelques tranches, étroites et minces, de saumon fumé que l'on aura roulées et rangées sur de fins croûtons beurrés...

⁂

Les petits roulés de choux farcis, traités comme les céleris ci-dessus, font un exquis hors-d'œuvre.



Préparer, dans un pain de mie brioché rond, une dizaine de beaux croûtons. Les beurrer. Coucher en croix, sur le

beurre, deux fins filets d'anchois à l'huile. Dans les intervalles laissés par la croix, disposer, en alternant, du jaune et du blanc d'œuf haché très finement. Au centre, une olive farcie au piment.

*
**

Les moules, bien fraîches, cuites à la poêle, puis refroidies et baignées dans une rémoulade savoureuse, peuvent être, dans un ravier, servies en hors-d'œuvre, fort apprécié en général.

*
**

Ouvrir une petite boîte contenant six fonds d'artichauts, une autre de macédoine de légumes.

Faire une vinaigrette bien battue, avec un jaune d'œuf dur et du persil haché, un peu de moutarde à l'estragon. Remplir les fonds d'artichauts de la macédoine de légumes préalablement assaisonnée avec la sauce ci-dessus. Verser le reste de la sauce sur le tout quand les six fonds garnis seront rangés dans le ravier.

*
**

Et les poireaux froids, à l'huile....

*
**

De fines tranches d'aubergines frites, roulées et farcies, couvertes d'une sauce tomate, sont un exquis hors-d'œuvre. Meilleur s'il a pu être préparé douze heures d'avance.

*
**

Dépouillez un céleri et n'en gardez que le cœur blanc que vous lavez à l'eau froide. Faites tiédir une cuillerée d'huile d'olive dans laquelle vous aurez écrasé trois filets d'anchois de Maille réduits en purée et mangez le cœur du céleri trempé dans cette sauce. Avec un demi-verre de

vin blanc, cela compose un hors-d'œuvre rustique, mais plein de saveur.

*
**

Assaisonnez, de façon bien relevée, de belles lentilles. Mêlez-y quelques morceaux de cornichons hachés menu. Servez après avoir décoré d'une petite plantation de céleri en branches, cru, assaisonné de jus de citron.

*
**

Prendre un kilo de pommes de terre, 100 grammes de vin blanc, 100 grammes de bouillon, 100 grammes de vinaigre, 60 grammes de pommes, 25 grammes d'huile, 5 grammes de civette, 3 grammes de persil, 3 grammes d'estragon, 2 grammes de cerfeuil, 2 grammes de poivre, 2 grammes de moutarde, un beau hareng laité, salé. Dépouiller le hareng sans dessaler ; enlever tête et arêtes ; passer au tamis chair et laitance. Hacher les pommes et les fines herbes. Dans le saladier, mettre le vinaigre, le vin, le bouillon, du poivre, de la moutarde, de l'huile ; bien mélanger. Ajouter la purée de hareng et le hachis de pommes. Couper des pommes de terre, encore chaudes, en tranches minces. Battre la sauce. Mettre dedans les pommes de terre chaudes et retourner avec précaution. Laisser trois heures au moins. Retourner et servir.

*
**

Préparer de très minuscules rondelles de pain de mie de la grandeur d'une pièce de cinq francs, les beurrer. Recouvrir d'un petit morceau de jambon de dimension identique. Saupoudrer de gruyère râpé.

*
**

Prendre deux grosses et courtes saucisses. Les couper

en rondelles incomplètement afin qu'elles ne se détachent pas. Les faire griller et servir ainsi, chaudes, en ravier.



Les rillettes se servent bien froides, soit dans leur pot, soit en boules, dans un ravier.



Disposer du thon en tranches, alternant avec des rondelles de tomate et d'oignon. Décorer de salade de pommes de terre finement détaillées. Couvrir de vinaigrette dans laquelle on aura introduit de petits cornichons au vinaigre très finement hachés et quelques morceaux de piment doux hachés.



La salade de concombre bien dégorgé et bien pressé peut s'assaisonner de vinaigrette ou de mayonnaise à la crème.



De petites barquettes de pâte feuilletée, garnies de cette salade et remplies de queues de crevettes roses, recouvertes de sauce mayonnaise verte, bien relevée, voilà un joli hors-d'œuvre qui peut servir d'entrée.



Hors-d'œuvre chaud : petites rondelles de pain de mie bien dorées au beurre sur lesquelles on posera un morceau de moelle bien chaud, taillé en rond, nappé de glace de viande et d'épluchures de truffes.



Mettez en parties égales, du riz, du concombre émincé

et des pointes d'asperges, assaisonnés d'une vinaigrette, avec du cerfeuil et de l'estragon hachés.

*
**

Remplir quelques petites tomates bien rondes et bien vidées d'une salade de pommes de terre coupées en très petits dés et mélangées de très petits morceaux de bœuf bouilli et de cresson, le tout lié à la mayonnaise très relevée. Le mélange, avant d'être introduit dans la tomate, doit avoir été bien mélangé avec la sauce et avoir même reposé une heure dedans.

*
**

Faire cuire six œufs au plat. Arrondir le blanc à l'emporte-pièce afin qu'ils soient tous égaux. Recouvrir d'une sauce tomate très concentrée, dans laquelle on aura introduit quelques gouttes de fine champagne et une pincée de paprika. Laisser refroidir. Garnir le centre de chaque œuf d'une olive.

*
**

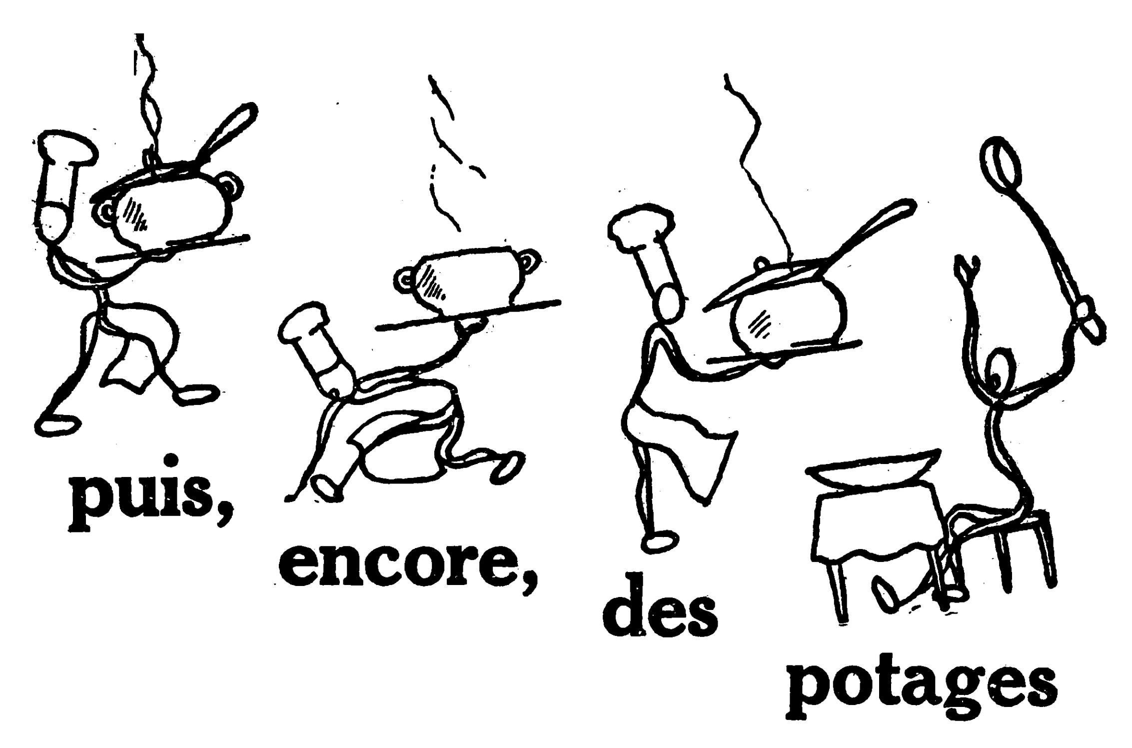
Et les huîtres ?...

*
**

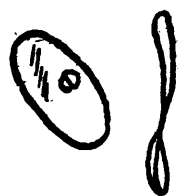
N'oubliez pas le caviar... et ses toasts beurrés.

*
**

Et ces demi-œufs durs que vous aurez remplis d'une pâte molle, composée de leur jaune pilé et bien mélangé à de la mousse de foie gras... Une belle lame de truffe les décorera — et de la gelée finement hachée leur servira de lit.



puis, encore, des potages



« Le potage est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice. Il doit être combiné de manière à donner une idée juste du festin à peu près comme l'ouverture d'un opéra doit annoncer le sujet de l'ouvrage. »

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

Potage crème de cèpes. — Liez du bouillon avec de la crème d'orge.

Dès que l'ébullition commence, ajoutez des cèpes secs d'Italie, que vous aurez préalablement lavés très rapidement à l'eau froide. Couvrez. Laissez bouillir très doucement pendant vingt minutes.

Passez le potage sur un linge, cela retiendra le sable qui aurait pu rester fixé aux champignons. Reconstituez, avec de l'eau chaude, le volume initial pour récupérer l'eau perdue par évaporation. Remettez sur le feu un instant. Au premier bouillon, retirez du feu, ajoutez de la crème. Délayez-la bien. Servez.

Potage aux concombres. — Après avoir coupé des concombres, faites-les cuire dans une petite marmite, avec du bon bouillon, du jus de veau pour colorer ; quand ils sont bien cuits, mitonnez le potage avec leur bouillon ; assaisonnez d'un bon morceau de beurre et de sel, et servez garni de concombres en petits dés.

Potage crème de céleri (pour quatre personnes). — Faites étuver doucement au beurre, dans une casserole à fond épais, deux pieds de céleri en branches, parés, lavés, émincés ; assaisonnez de sel et poivre. Lorsque les céleris sont bien fondus, mouillez-les de cinq décilitres de Béchamel un peu claire ; faites cuire à petits mijotements pendant quarante-cinq minutes ; passez au tamis ; remettez la purée dans la casserole ; diluez-la en lui ajoutant quelques cuillerées de bouillon de pot-au-feu ou de lait bouilli ; faites bien chauffer ; ajoutez deux décilitres de crème fraîche épaisse, 50 grammes de beurre ; rectifiez l'assaisonnement ; passez à la passoire fine ; servez avec des croûtons en dés frits au beurre.

(*Prosper Montagné.*)

Potage éclair. — Râpez quelques pommes de terre. Jetez cette purée crue dans du bouillon chaud et remuez vite. Laissez cuire dix minutes. Vous aurez un potage qui vous donnera l'illusion absolue du tapioca.

Potage à la bisque d'écrevisses. — La potage à la bisque est une crème veloutée d'écrevisses et de volaille. On le fait en employant du beurre d'écrevisses, fait avec les parures d'écrevisses, pour faire blondir la farine. On ajoute au potage quelques queues d'écrevisses (quatre à six écrevisses par personne), passées au tamis et d'autres coupées en petits morceaux. On passera de la chair

de volaille la quantité nécessaire pour arriver à une certaine consistance : le potage à la bisque ne doit pas être clair. Le relever de poivre de Cayenne et le servir avec une tête d'écrevisse par assiette et dans laquelle on aura introduit une purée fine de poisson et de volaille à la crème.

.**Crème de champignons favorite.** — Pour six à huit personnes. Faire chauffer dans une casserole 2 fortes cuillerées de beurre, ajouter 200 grammes de maigre de veau coupé en petits morceaux et deux cuillerées d'oignon haché ; faire étuver sur feu doux pendant dix à douze minutes; mouiller avec deux litres de bouillon blanc; faire partir en ébullition ; ajouter les pelures et les queues de 300 grammes de champignons frais hachés, réserver les têtes. Lier le bouillon avec cinq cuillerées de bouillon froid. Continuer l'ébullition à petit feu environ trois quarts d'heure.

Passer la crème à la passoire fine dans un bain-marie ; mettre quelques parcelles de beurre sur la surface. Tenir au chaud.

D'autre part, tailler les têtes de champignons et 60 grammes de truffes en fine julienne ; les mettre dans une petite casserole avec une cuillerée de beurre et deux cuillerées de crème, une prise de sel et une prise de poivre blanc ; faire chauffer et la mêler à la crème.

Au moment de servir, chauffer fortement et complètement le potage avec deux décilitres de crème très fraîche et bouillante. (*A. Escofier.*)

Crème de tomates aux pâtes. — Coupez en petits morceaux une livre de belles tomates et faites-les cuire une demi-heure environ avec de l'oignon, des clous de girofle, à feu doux, puis vous passerez au

tamis. D'autre part, préparez des pâtes (vermicelle ou pâtes d'Italie), 150 grammes environ, en les faisant cuire un quart d'heure dans un litre d'eau salée. Dans la soupière mettez les tomates, versez dessus les pâtes, ajoutez 100 grammes de beurre en petits morceaux et 30 grammes de crème ou de lait. Au moment de servir, saupoudrez de gruyère et de parmesan râpés et remuez le tout pour que le mélange soit homogène. Ne pas oublier de saler et poivrer.

Potage mimosa. — Emincer des haricots verts cuits dans de l'eau salée. Passez au travers d'une passoire à gros trous des jaunes d'œufs durs.

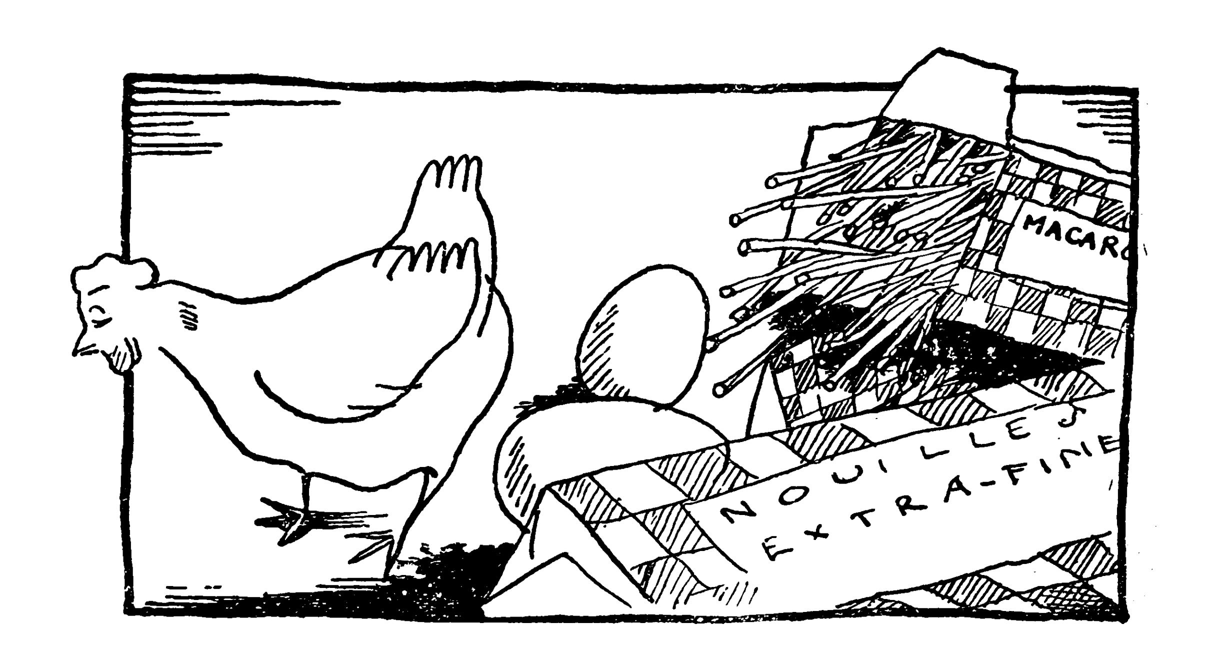
Faites chauffer du très bon bouillon, puis, au moment de servir, mettez dedans les émincés de haricots et les petites boules de jaunes d'œufs.

Consommé aux boulettes au jambon. — Prenez 125 grammes de mie de pain, 75 grammes de jambon cru, 75 grammes de beurre, 75 grammes de lait, 5 grammes (mélangés) de ciboule, cerfeuil, persil, estragon, un œuf, farine, sel et poivre.

Faites bouillir le lait et faites des dés de votre mie de pain. Faites-les dorer dans 50 grammes de beurre et mettez-les dans un vase. Versez dessus le lait bouillant, laissez tremper, puis incorporez l'œuf en travaillant bien, de façon à avoir une pâte homogène.

Faites revenir dans le beurre le jambon et les fines herbes. Amalgamez bien le tout avec la pâte ci-dessus. Assaisonnez.

Préparez avec cette pâte des boules de la grosseur d'une noix, passez dans la farine et faites-les cuire dans le consommé dans lequel vous les servirez. Cette recette est calculée pour dix personnes.



des pâtes ...des œufs ...des relevés

Œufs glaces Périnette. — Cuisez dans un court-bouillon composé d'eau, d'un peu d'huile et de jus de citron et assaisonné de sel, quatre fonds de gros artichauts correctement parés et débarrassés de leur foin. Egouttez les fonds. Epongez-les. Faites-les mariner une heure avec huile, jus de citron, sel et poivre.

Garnissez chacun de ces fonds d'une cuillerée de tomates (pelées, épépinées), coupées en dés, assaisonnées à la vinaigrette. Dressez les fonds sur un plat rond. Mettez sur chaque fond un œuf poché, bien épongé. Nappez les œufs avec de la sauce mayonnaise mélangée d'un peu de

purée de tomates très serrée et collée avec quatre ou cinq cuillerées de gelée de viande réduite. Garnissez le milieu du plat avec de la salade de pommes de terre montée en dôme. Saupoudrez cette salade de persil, cerfeuil et estragon hachés. Faites bien refroidir sur glace.

Œufs pochés à la ligurienne. — Faites pocher quatre œufs selon la méthode habituelle, en les conservant très moelleux. Egouttez-les. Dressez-les dans un plat à gratin sur une couche de sauce ligurienne (Béchamel additionnée d'oignon émincé fondu au beurre, condimentée avec du curry, beurrée, passée).

Garnissez, par bouquets alternés, avec des aubergines (pelées et coupées en dés), sautées au beurre, et de fondue de tomates très serrée (tomates pelées, pressées, hachées grossièrement, cuites au beurre ou à l'huile avec oignon haché et pointe d'ail).

Nappez les œufs avec la sauce ligurienne. Saupoudrez-les de parmesan râpé ; arrosez de beurre fondu. Faites gratiner vivement au four brûlant.

(*Prosper Montagné.*)

Œufs en surprise. — Sur douze œufs, faites-en cuire deux durs, laissez refroidir et hachez. Faites pocher six œufs, les tenir au chaud. Préparez, dans une large poêle, une omelette de quatre œufs, mince, simple, aromatisée. Dès qu'elle est cuite, poudrez-en l'intérieur avec le hachis d'œufs durs et disposez dessus les œufs pochés de façon à ce que, l'omelette repliée et fermée, chaque convive ait un œuf poché.

Les œufs peuvent être nappés de sauce Périgueux ou de sauce Béchamel.

Cette recette est composée pour six personnes.

Œufs au beurre noir. — Faites-les au plat, selon le procédé habituel. Mais gardez-vous de les arroser ensuite du beurre de cuisson dans lequel aura été jeté le classique filet de vinaigre. C'est une coutume grossière, indigne d'un cordon bleu.

Les œufs faits et très peu cuits, mettez-les au four ouvert pour qu'ils achèvent lentement de cuire et restent crémeux.

Mettez dans cette même poêle une cuillerée de vinaigre. Laissez-la réduire de moitié. Répandez-la sur les œufs.

Versez maintenant dans la poêle une petite cuillerée de beurre clarifié. Quand il est doucement cuit, jetez dedans un peu de persil haché. Puis, le persil ayant bruni, jetez ce mélange sur les œufs. Si vous versez le vinaigre dans le beurre, il ne pourra cuire comme il sied. Il refroidira le beurre et empêchera celui-ci de saisir les jaunes d'œufs et les pénétrer de sa chaleur.

Œufs sur le gazon. — Epluchez du cresson. Assaisonnez-le d'huile, de citron, de sel et de poivre. Hachez-le menu.

Sur ce hachis qui semble une pelouse, disposez des œufs durs refroidis et coupés en rondelles épaisses.

Piquez dans chaque disque un jeune radis rose au feuillage réduit.

(*Paul Reboux.*)

Beignets de gruyère. — Faites fondre sur un feu doux du beurre et du fromage de Gruyère mélangés à parties égales. Ajoutez des œufs et un peu de farine de façon à obtenir une pâte ferme.

Etendez cette pâte sur une planche à l'aide d'un

couteau et coupez-la en carrés grands chacun comme à peu près la moitié d'une carte à jouer

Roulez ensuite ces carrés dans de la chapelure. Puis faites-les frire rapidement en prenant soin qu'ils soient saisis pour que la friture les dore sans les pénétrer.

Servez, comme entrée, ces beignets entourés de persil frais et saupoudrés d'un peu de poivre et de sucre en poudre.

(*Paul Reboux.*)

Fondue au fromage. — Pour six personnes, prenez : 240 grammes de gruyère râpé, 240 grammes de beurre frais, 150 grammes de truffes, 125 grammes de jus bien dégraissé, douze œufs, le jus d'un demi-citron, sel et poivre.

Lavez, nettoyez, pelez les truffes ; coupez-les en dés ; faites sauter cinq minutes dans 80 grammes de beurre en remuant sans cesse, salez, poivrez, puis mettez de côté.

Cassez les œufs, séparez jaunes et blancs, passez-les séparément au travers d'un linge ou chinois et battez blancs et jaunes séparément. Lorsque les blancs seront montés, incorporez les jaunes par petites quantités, salez. Ajoutez 120 grammes de beurre en lames, fromage râpé et truffes.

Mettez 80 grammes de jus dans un plat en porcelaine un peu profond allant au feu. Lorsqu'il sera bouillant, versez votre préparation dedans et fouettez le tout. Quand le mélange commencera à devenir onctueux, retirez du feu et continuez à fouetter jusqu'à ce que ce soit devenu une *crème lisse*. Ajoutez le reste du jus, le reste de beurre en petits morceaux.

Remettez sur feu doux, achevez la cuisson lentement, comme pour une crème, aromatisez avec le jus de citron et servez sur des *assiettes chaudes*.

Les ravioli. — Faire une pâte composée de 125 grammes de farine, de deux œufs, un peu de sel et un peu d'eau. Etaler cette pâte excessivement mince de manière à faire des petits chaussons, que l'on replie après les avoir garnis de la farce suivante :

Hacher très fin un oignon ; le faire revenir au beurre ; y ajouter, haché, jambon ou viande de volaille, une poignée de gruyère râpé, sel, poivre, muscade. Quand les ravioli sont préparés, les faire cuire à l'eau légèrement salée, 15 minutes environ. Bien les égoutter, puis les ranger par couches dans un plat allant au four, en mettant sur chaque couche un peu de gruyère râpé, de la sauce tomate et de petits morceaux de beurre. Arroser de beurre fondu et faire gratiner. On peut aussi garnir les ravioli avec de la purée d'épinards.

Croquettes bohémiennes. — Prenez pour six personnes : 400 grammes de lait, 200 grammes de jambon, 100 grammes de champignons, 80 grammes de carottes, 50 grammes de beurre, 30 grammes de poireaux (blanc seulement), 25 grammes de farine, 20 grammes de truffes, un litre d'eau, cinq œufs frais, un abatis de poulet, un bouquet garni, persil, thym, laurier, mie de pain rassis tamisée, muscade, citron.

Cuire à petit feu, pendant trois heures, abatis, champignons, carottes, oignons, poireaux, bouquet, afin d'obtenir 150 grammes de jus concentré. Refroidir, dégraisser, passer.

Faites bouillir le lait. Hachez jambon et truffes. Battez ensemble trois œufs entiers et deux jaunes.

Dans une casserole, mettez beurre et farine ; manier sans laisser roussir ; mouillez avec le lait et le jus

concentré. Laissez cuire quelques minutes, puis ajoutez les œufs battus, le hachis de viande et les truffes, sel et poivre, un peu de muscade ; mélangez bien, remettez le tout sur le feu un instant ; enfin, faites prendre comme une crème, au bain-marie. *Refroidir.*

Battez un œuf entier et les deux blancs qui restent. Découpez la crème en morceaux, roulez en croquettes, passez-les dans l'œuf battu, puis dans la mie de pain de façon à les bien enrober, et faites frire comme des beignets dans une graisse claire, bien chaude.

Dressez avec des tranches de citron et du persil frit.

Croquettes de langue fumée. — Commencez par faire fondre un morceau de beurre dans lequel vous délayez deux cuillerées de farine. Quand elle sera cuite, ajoutez un demi-litre de lait et faites comme pour une Béchamel, saupoudrez de sel et poivre. Ajoutez à cette sauce 125 grammes de belle langue fumée, hachés très finement et liez le tout avec quatre jaunes d'œuf. Laissez refroidir. Puis faites-en des petites croquettes que vous passez à l'œuf battu et à la mie de pain. Faites frire dans la friture bien chaude.

Dressez sur une serviette avec persil frit autour.

Suprême de ris de veau. — Prenez trois ris de veau ; faites-les blanchir. Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau froide, un morceau de beurre gros comme un œuf, sel et poivre, et faites-y cuire les ris de veau. Pendant ce temps, faites des quenelles avec 125 grammes de veau haché, sel, poivre, un peu de mie de pain, un œuf. Mélangez bien le tout ; après les avoir roulées dans la farine, vous les faites cuire à l'eau. Faites sauter au beurre une livre de champignons ; lorsqu'ils sont cuits, ajoutez-y les quenelles et laissez cuire le tout ensemble, pendant une demi-heure.

Ajoutez une cuillerée de fécule délayée dans un peu de bouillon et quelques morceaux de truffes fraîches.

Servez les ris de veau coupés en tranches, et versez la sauce dessus.

Ragoût de volaille ou gibier. — Voici un ragoût qui nous permettra d'employer de petits restes très différents : reste de rôti, restes de volaille, de gibier.

Après les grands repas de fête, vous aurez sûrement l'occasion d'essayer cette recette.

Hachez donc grossièrement tous ces restes, mettez-les dans la casserole avec un peu de persil, de ciboule hachée, sel et poivre. Recouvrez d'un peu de bouillon et ajoutez un verre de vin de Madère.

Quand la sauce prend belle couleur, le plat est prêt.

Vous aurez préparé des croûtons frits au beurre dont vous aurez garni un plat. Versez le ragoût sur les croûtons. Servez aussitôt.

Soufflé au fromage aux œufs pochés. — Faire un soufflé ; pocher des œufs.

Beurrez le plat à soufflés, versez une partie de l'appareil à soufflé, mettez dessus les œufs pochés, couvrez avec le reste, et mettez au four.

Pain-perdu au fromage. — Prenez des tranches de pain rassis de la dimension d'un cul de bouteille. Vous substituez à l'eau qui s'en est évaporée l'humectation plus riche dans un bain de lait. Puis vous enduisez ces tranches d'une couche d'œufs frais, battus en omelette. Vous les faites sauter dans la poêle et vous obtenez ainsi quelque chose d'analogue au pain-perdu.

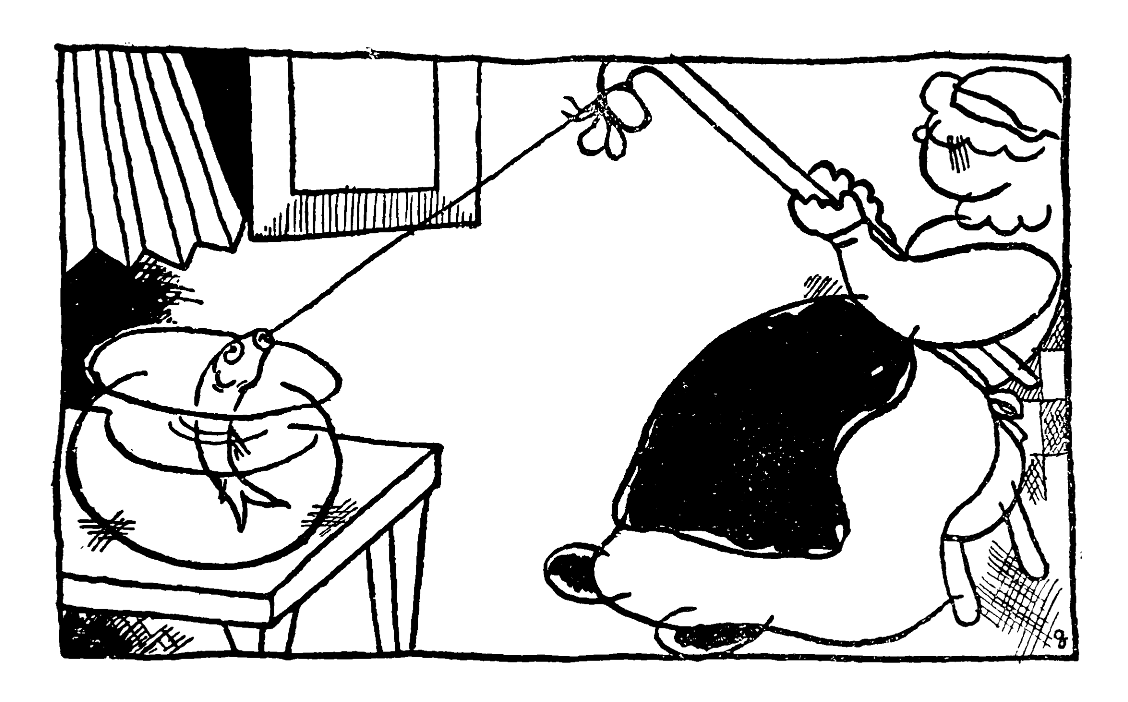
Après, vous composez une Béchamel épaisse, mêlée par moitié à du fromage râpé, et vous en tartinez ces

croustades. Disposez dessus des tranches de jambon, morcelées en minces petits fragments. Vous recouvrez le tout d'une couche de fromage râpé et vous mettez au four de manière que l'appareil se parfume et se dore.

Faites une sauce épaisse, de crème douce, de jaunes d'œufs, de jus de viande, aromatisée aux herbes : estragon, persil, civette. Cette sauce onctueuse et riche, ponctuée de verdure, accompagnera délicieusement ces tartines rissolées.

(*Paul Reboux.*)





des poissons...

Anguille grillée sauce tartare. — Prenez de belles anguilles, dépouillez-les, enlevez les arêtes sans les abîmer. Remplacez-les par une farce composée de champignons, oignons, échalotes, ou fines herbes hachées, assaisonnée, cuite au beurre, liée aux jaunes d'œufs frais. Cousez-les en conservant leur forme, laissez-les entières, ou coupez-les en morceaux et faites-les pocher dans un bon court-bouillon au vin blanc pour les raidir. Egouttez, passez-les successivement dans de l'œuf battu et dans la mie de pain tamisée, puis faites griller.

En même temps, préparez la sauce. Réduisez en pâte fine des jaunes d'œufs durs, assaisonnez avec sel, poivre, délayez avec de l'huile et du vinaigre, ajoutez la ciboulette

ou l'oignon haché, les fines herbes et des cornichons hachés, un peu de moutarde, relevez avec une pointe de cayenne et finissez avec de la mayonnaise.

Dresser les anguilles entourées de persil — et envoyez la sauce avec.

Colin à l'oseille. — Faites cuire un beau fragment de colin dans un court-bouillon bien relevé.

Faites cuire dans une casserole quelques feuilles d'oseille épluchées, avec un peu d'eau, assaisonnées de sel, de poivre, de muscade. Passez cette sauce. Liez-la avec deux jaunes d'œufs. Aromatisez d'un peu de moutarde à l'estragon.

Ajoutez à la sauce, au dernier moment, des fragments, hachés menu, d'estragon et d'oseille crue, assaisonnés d'un filet de citron.

Servez le colin disposé sur un lit de verdure.

(*Paul Reboux.*)

Coquilles Santiago. — Prenez huit coquilles Saint-Jacques.

Après avoir enlevé la chair des coquilles, lavez-la soigneusement dans l'eau froide. Dans une casserole, faites revenir morceaux et corail dans du cognac, de la sauce tomate, 50 grammes de beurre et un peu d'ail haché. Faites cuire environ dix minutes. Mettez alors une pincée de poudre de curry. Remplissez maintenant quatre grandes coquilles, chacune de deux morceaux et de son appareil. Couvrez d'une couche épaisse de parmesan et gruyère râpés ; parsemez de petits morceaux de beurre. Mettez au four et servez quand elles sont bien gratinées, croustillantes et dorées.

Daurade aux cornichons. — Huilez une daurade et faites-la griller. Salez, poivrez. Hachez de l'estragon, du cerfeuil, de la ciboulette, du persil, une douzaine de cornichons au vinaigre, quelques jaunes d'œufs durs et de l'oseille cuite. Mélangez à cet ensemble dix anchois pilés. Assaisonnez avec de l'huile, un peu de vinaigre et de la moutarde. Dressez sur un plat la daurade, après l'avoir dépouillée de sa peau, que vous remplacerez par cette mixture couleur de feuillage. Elle doit être assez abondante pour servir de sauce.

Daurade froide. — Prenez une belle daurade, nettoyez-la. Mettez-la dans un plat allant au feu. Couvrez-la avec un mélange d'huile d'olive et d'eau (une partie d'huile, trois parties d'eau), ajoutez du vinaigre et de l'ail — au goût — du persil haché, du jus de citron. Faites cuire au four sur un lit de carottes sautées au beurre, bien réduites. Retirez lorsque le poisson est cuit. Masquez avec la réduction de la cuisson bien passée. Laissez refroidir.

Pilaf d'écrevisses. — Pour six personnes, il faut environ 500 grammes de bouillon de poisson (déchets), 500 grammes de riz, 200 grammes de beurre, 36 écrevisses.

Epluchez, après cuisson, de belles écrevisses ; réservez les queues, mettez de côté parures et pattes. Avec les déchets et le beurre, faites un beurre d'écrevisses. D'autre part, faites un pilaf, ou riz à l'orientale, en remplaçant le bouillon ordinaire par le bouillon de poisson, et le beurre par le beurre d'écrevisses.

Dresser en garnissant avec les queues et les têtes.

(*Ali-Bab.*)

Escargots en coquilles. — Pour six personnes, prenez : 250 grammes de beurre fin, 100 grammes de vin blanc sec,

70 grammes de gros sel, 20 grammes de persil haché, 16 grammes de sel fin, 4 gr. 1/2 d'ail, 2 grammes de poivre fraîchement moulu, 72 beaux escargots de Bourgogne et, de préférence, des escargots de vigne ; court-bouillon très relevé, préparé avec eau, sel, poivre, carottes, panais, ail, thym, laurier, persil.

Sachez d'abord qu'il convient d'apprêter les escargots la veille du jour où l'on veut les manger ; ils s'imprègnent ainsi plus intimement des condiments qu'on leur adjoint ; ils sont plus et mieux parfumés que si on les apprête le jour même.

Si vous opérez en hiver, les escargots ont jeûné et sont recouverts d'une taie : enlevez-la, faites ensuite dégorger les escargots dans le gros sel pendant une heure, puis lavez-les à cinq ou six reprises dans de l'eau froide, en changeant l'eau chaque fois. Si vous opérez en dehors de la saison hivernale, commencez par les faire jeûner pendant deux jours, puis procédez comme ci-dessus.

Faites cuire le court-bouillon pendant une demi-heure, mettez dedans les escargots, laissez-les cuire pendant une heure, puis refroidir un peu dans le liquide. Sortez-les ensuite du court-bouillon, retirez les corps des coquilles, lavez corps et coquilles dans de l'eau chaude salée, et essuyez-les. Enlevez, si cela est nécessaire, l'extrémité noire de l'animal qui représente l'intestin et qui, en été, est souvent terreux et amer.

Triturez dans un mortier le beurre, le persil, le sel fin, l'ail et le poivre fraîchement moulu, de façon à avoir une farce parfaitement homogène.

Remettez les mollusques dans leurs coquilles et achevez le remplissage avec cette farce.

Au moment du repas, placez les escargots, l'orifice de la coquille en l'air, dans un plat allant au feu et au fond

duquel vous aurez mis un peu d'eau pour éviter que le vase et les coquilles brûlent; arrosez légèrement chaque coquille avec un peu de vin blanc sec, au moyen d'une pipette, et chauffez sur un feu doux jusqu'à ce que la farce commence à bouillir dans la coquille. A ce moment, l'ail est cuite et tout est à point.

Servez aussitôt avec fourchettes spéciales et pinces *ad hoc* pour éviter à vos convives de se brûler et de se tacher les doigts.

Faites verser du chablis dans les verres et vous entendrez des louanges.

(*Ali-Bab.*)

.**Le homard à l'américaine.** — Faire cuire le homard vivant. Mettre de l'huile et du beurre dans une sauteuse, deux cuillerées de l'une et une noix de l'autre. Bien laver le homard à l'eau froide, le couper ensuite en morceaux, en enlever les intestins que vous mettez de côté. Après lui avoir cassé les pattes, jetez votre homard dans la sauteuse où l'huile est déjà bien chaude. Faites revenir vivement jusqu'à ce que la coquille soit très rouge. Alors, mettez une cuillerée à café d'échalote hachée fine, une demi-gousse d'ail et deux verres à liqueur ou un bon verre à bordeaux de cognac. Flamber. Quand il est bien flambé, ajoutez un grand verre de vin blanc et deux ou trois cuillerées à soupe de purée de tomates concentrée, du sel, du poivre et laissez cuire vingt minutes. Pendant ce temps, complétez votre sauce avec du beurre, persil haché, une cuillerée de glace de viande et les intérieurs du homard bien pilés, en remuant le tout vivement. Laissez bouillir deux ou trois bouillons, jetez une bonne pincée de poivre

de Cayenne et servez. Ce plat est souvent accompagné de riz à la créole ou de pilaf à l'orientale.

Pour les huîtres de Belon, laissons la parole à Ali-Bab. — Servez en même temps de petites tranches minces de pain de mie serré. Sur les unes, étendez du beurre. Sur les autres, étendez une couche de beurre salé, poivré, saupoudré de chester râpé.

Dégustation de l'huître :

Même quand elle est petite, ne l'avalez pas comme un cachet. Versez-la dans votre bouche et laissez-la répandre son jus et son arome marin. Puis mangez une petite tartine au fromage.

Vous vous trouverez par là préparé à ingérer une gorgée de vin blanc bien aromatique, Château-Yquem, si vos moyens vous le permettent. Que cette gorgée, à son tour, remplisse votre bouche. Pensez-y. Dites-vous que vous goûtez là une des joies les plus pures de ce monde. Ensuite, une toute petite bouchée de tartine seulement beurrée pour neutraliser vos papilles et vous disposer à apprécier, après la saveur du vin, la saveur fraîche et plus délicate de l'huître.

Huîtres pochées aux anchois. — Faites pocher de grasses huîtres blanches (cinq à six par personne). Mettez-les dans une casserole en attente, avec du beurre fondu, chaud, dans lequel vous aurez battu du beurre d'anchois. Disposez sur un plat rond de jolis croûtons moelleux et dorés, beurrés pendant qu'ils sont chauds et sur lesquels vous aurez mis en croix deux filets d'anchois fins. Dressez les huîtres, cinq à six par croûton, sur chacun d'eux, versez dessus du beurre fondu, mélangé

de beurre d'anchois persillé très finement. Mettez trois minutes au plus au four et servez très chaud, en même temps qu'une saucière de beurre apprêté comme ci-dessus et un légumier de petites pommes de terre taillées en boules et croustillantes.

Délices de langouste. — Prenez une langouste d'un kilo — ou deux boîtes de langoustes en conserve (langouste détaillée en morceaux). Faites-les mijoter au beurre avec un petit verre de fine champagne et un verre à bordeaux de madère. Ajoutez 250 grammes de crème fraîche et une demi-livre de champignons frais hachés finement, préalablement cuits et mijotés à part. Laissez réduire. Jetez le tout sur un fond de macaroni à la Béchamel, coupé en dés. Saupoudrez de gruyère, semez quelques noisettes de beurre, et laissez gratiner à four vif. Une pointe de paprika et une demi-cuillerée à café de curry dans la crème parfumeront ce plat savoureux.

Moules à la crème. — Pour quatre personnes : 250 grammes de champignons, 200 grammes de crème, 100 grammes de beurre, 100 grammes de carottes, 30 grammes de farine, 3 litres de moules, vinaigre, bouquet garni, sel, poivre.

Nettoyez soigneusement les moules. Pelez les champignons, hachez-les.

Cuisez à petit feu, une demi-heure, dans 40 grammes de beurre, les carottes coupées en rondelles minces et le bouquet. Salez, poivrez. Ajoutez ensuite les moules et faites-les s'ouvrir en les sautant pendant le temps nécessaire à leur cuisson. Gardez-les au chaud. Mettez dans une casserole 30 grammes de beurre et les champignons hachés. Chauffez. Ajoutez la farine ; tournez sans laisser prendre

couleur. Mouillez avec l'eau des moules passée au tamis chinois et décantée.

Cuisez quelques minutes. Enfin montez la sauce avec le reste de beurre et la crème. Ajoutez un peu de vinaigre (facultatif).

Après avoir enlevé une valve de chaque coquille, dresser sur un plat, recouvrez de la sauce et servez.

(*Ali-Bab.*)

Raie au fromage. — Arrachez la peau d'une belle raie bouclée ; coupez le poisson en quatre morceaux égaux et lavez-le. Faites-le cuire dans une casserole, avec un verre de lait, gros comme la moitié d'un œuf de beurre mêlé de deux pincées de farine, d'une gousse d'ail, de deux clous de girofle, de deux échalotes, d'une feuille de laurier, de thym, de très peu de sel, de poivre. Faites bouillir avant de placer la raie.

Pour la cuire, il faut peu de temps.

Retirez la raie de la sauce et égouttez-la. Passez la sauce au tamis et faites-la cuire de nouveau comme une sauce liée. Versez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez présenter et, par-dessus, étalez une petite poignée de fromage de Gruyère râpé. Disposez dessus les morceaux de raie. Entre les morceaux, placez une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon et bien égouttés et de petits morceaux de pain frit coupés en rond, que vous entre-mêlerez. Arrosez avec le restant de la sauce. Couvrez de fromage de Gruyère râpé ou de parmesan.

Mettez ce plat sur un petit feu. Faites bouillir doucement jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de sauce. Glacez le dessus avec une pelle rouge. Et, quand il sera de belle couleur dorée, servez.

(*Ali-Bab.*)

Sardines en boîte à la sauce Béchamel. — Prenez des sardines en boîte qui soient grosses. Enlevez la peau et essuyez-les. Faites frire au beurre de long croûtons de pain pris sur du gros pain, chacun ayant la dimension d'une sardine.

Pendant ce temps, vous avez préparé une petite sauce Béchamel, où vous aurez mis un peu d'oignon haché très fin et une cuillerée à soupe de vinaigre et d'estragon.

Chauffez un plat, étalez sur le fond de la purée de pommes de terre.

Placez les croûtons que vous aurez tenu au chaud et, sur les croûtons, vos sardines. Versez la sauce par-dessus. Ajoutez un petit filet de citron. Servez tout de suite.

(*Paul Reboux.*)

Sole aux fines herbes. — Enlevez à cru les filets d'une belle sole.

Vous avez fait sauter des champignons, vous les hachez menu avec estragon, ciboulette, échalote, persil ou, pour mieux dire, avec les herbes aromatiques que vous préférez.

Vous étendez cette farce sur un côté des filets, avec un bon morceau de beurre, et vous recouvrez avec les autres filets.

Vous faites cuire au four la sole ainsi préparée, en veillant à ce qu'elle ne brunisse pas. Quand elle est à point, vous la saupoudrez de persil haché, vous ajoutez un morceau de beurre à la sauce et vous servez.

Saumon grillé au beurre d'anchois. — Pour six personnes, prenez : 1 kilo de saumon frais, 150 grammes de beurre, 75 grammes d'anchois salés.

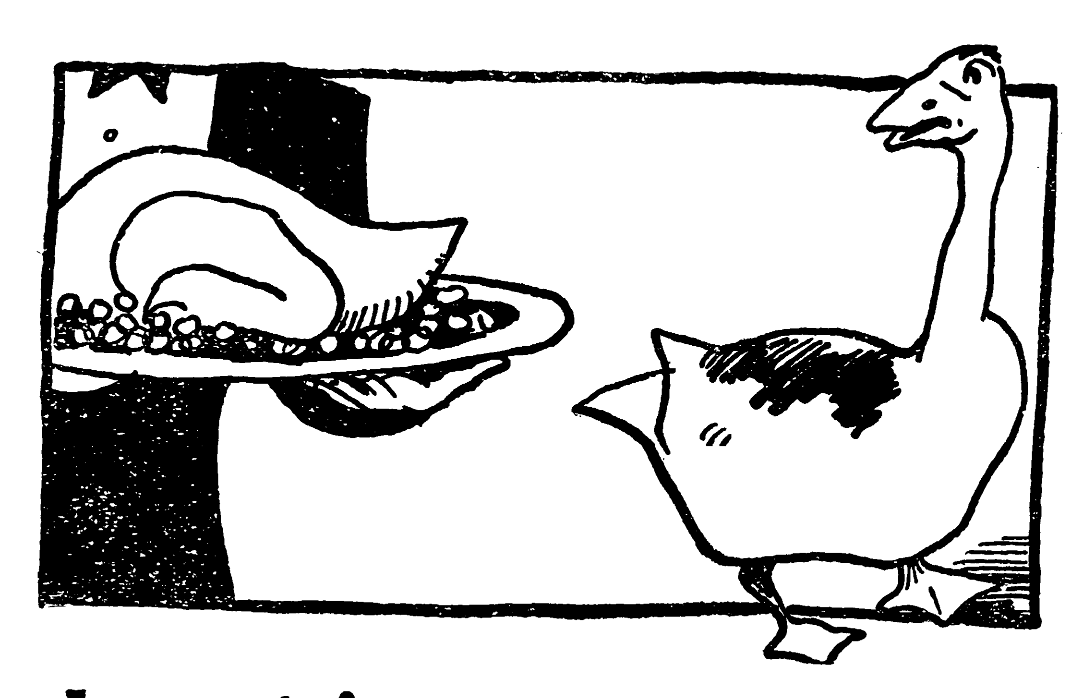
Préparez un beurre d'anchois de la façon suivante : lavez les anchois, laissez-les tremper un peu pour les

dessaler, essuyez-les, enlevez les arêtes, pilez au mortier la chair avec le beurre ; passez le tout au tamis de crin.

Coupez le saumon en darnes d'un centimètre et demi d'épaisseur, puis faites-les cuire à feu vif, sans aucun assaisonnement, pendant trois à quatre minutes de chaque côté, sur un gril chauffé au préalable et graissé.

Servez sur un plat chaud et envoyez en même temps le beurre d'anchois fondu, dans une saucière.





des rôtis...
des volailles...
des fricassées...

Les bécasses flambées. — Les bécasses, après avoir été dressées comme il convient, embrochées sous les ailes afin de ne pas léser les intestins, sont placés devant un feu assez vif. La viande de ces oiseaux a besoin d'être saisie si l'on veut qu'elle conserve son fumet. Dans la lèchefrite qui doit recevoir le jus, vous placez une rôtie de pain fortement frottée d'ail, cette rôtie, manière d'éponge, boit les déjections et le jus de l'animal.

Les bécasses cuites à point, la chair doit être légèrement rouge ; on enlève délicatement les quatres membres; on retire avec une petite cuiller tout l'intérieur; on

cherche soigneusement le fiel afin de l'ôter et, ayant écrase avec le dos d'une fourchette les intestins dans un plat creux, on les étend sur la rôtie, on poivre, on sale, et on vide sur le tout un bon verre de vieux rhum. Aussitôt la liqueur enflammée, pendant que l'opérateur agite d'une main le rhum avec la cuiller afin d'augmenter la violence de la flamme, de l'autre main, armée de la fourchette, il prend et promène chaque morceau de gibier sur la flamme bleuâtre.

Le sacrifice accompli, la rôtie divisée, placée sous chaque quartier, est aussitôt passée aux gourmets, qui se disputent les dernières gouttes de cette sauce merveilleuse.

(*Clarisse.*)

Pâté chaud de bécasses au foie gras. — Pour six personnes, plumez et désossez quatre belles bécasses toutes à point. Confectionnez une farce avec un gros foie d'oie, 150 grammes de lard gras, un bon fumet de gibier et de truffes fraîches. Foncez une casserole avec une pâte très mince. Sur la pâte, placez une couche de farce et disposez ensuite les bécasses par quartiers, autour de la casserole, puis au milieu. Remplissez tous les intervalles avec de la farce. Ajoutez un morceau de beurre fin, un petit verre de marc de Bourgogne, une cuillerée de jus de truffes, et refermez hermétiquement le tout avec de la pâte coiffée d'un bon morceau de beurre. Mettez au four pendant une heure et demie. Lorsqu'il est cuit, le pâté doit se détacher de la casserole. On le renverse alors sur un plat et on le sert fumant.

Canard sauvage à l'orange. — La sauce à l'orange convient très bien à tous les gibiers d'eau rôtis. On la prépare ainsi :

1° Faites cuire au caramel, dans une petite casserole, 20 grammes de sucre mouillé de deux cuillerées à bouche de vinaigre. Lorsque ce caramel est bien blond, mouillez-le de quatre décilitres de bon jus de viande. Faites réduire d'un tiers. Ajoutez à cette sauce le jus de déglaçage de canards sauvages rôtis (deux canards pour six personnes). Passez cette sauce, qui doit être un peu épaisse, et ajoutez-lui, au dernier moment, le jus de deux oranges, passé à la mousseline, et le zeste de ces fruits, détaillé en julienne fine et blanchi ;

2° Dressez sur un plat ovale les canards sauvages cuits au four ou à la broche, de vingt à vingt-deux minutes. Entourez de tranches d'oranges parées à vif. Versez sur les canards quelques cuillerées de sauce orange et servez avec le restant de cette sauce, à part, en saucière.

(*Prosper Montagné.*)

Le civet de canard. — Pour huit personnes, prenez : un canard tout récemment étouffé, du foie de veau, un litre de bon vin rouge, 250 grammes de bouillon, 250 grammes de poitrine de porc, 250 grammes de champignons de couche, 125 grammes de beurre, 100 grammes de sang de lapin, 50 grammes de fine champagne, 20 grammes de farine, 5 grammes de sel gris, 50 centigrammes de quatre épices, 20 petits oignons, 4 échalotes, un bouquet garni.

Découpez le canard, recueillez le sang. Pilez le foie de canard et le foie supplémentaire avec le sang. Faites revenir les morceaux de canard et la poitrine de porc coupée en morceaux dans une casserole, avec du beurre. Lorsque la viande est dorée, retirez-la, faites blondir les oignons, retirez-les, puis mettez la farine. Laissez roussir, mouillez avec le bouillon, la fine champagne, remettez le canard, le porc, les oignons, ajoutez le bouquet, les écha-

lotes, les aromates, les épices, le sel, du poivre. Laissez cuire à petit feu pendant deux heures au moins.

Passez alors la sauce, dégraissez-la à fond. Mettez des champignons pelés et continuez la cuisson pendant une demi-heure. Ajoutez enfin les foies pilés avec le sang. Faites bouillonner légèrement. Servez.

(*Paul Reboux.*)

La dodine de canard. — Il faut premièrement cuire un canard en le tenant vert-cuit, c'est-à-dire très saignant ; le laisser refroidir à moitié et enlever les deux côtés de la poitrine qu'on tiendra en réserve dans un plat couvert. Puis on pile vivement la carcasse du canard.

Dans une casserole, cependant, on verse deux grands verres de chambertin, deux petits verres de cognac, deux échalotes hachées, une pincée de poivre mignonnette, un peu de muscade râpée et une petite feuille de laurier. On fait bouillir à grand feu quelques minutes, on ajoute les carcasses pilées et le tiers d'un litre de bonne demi-glace au fond de veau. On passe. On fait bouillir à nouveau pour terminer par une cuillerée de beurre fin. Tout de même on a préparé un fin ragoût de têtes de champignons frais, rissolés au beurre, et de lamettes de truffes noires. Enfin, au moment de servir, on dresse dans une terrine chaude les poitrines de canard, que l'on aura escalopées. On verse au-dessus le ragoût. Il suffira maintenant de servir chaud, déboucher une bouteille de bourgogne et déguster.

La poularde à la crème et au madère. — Faites une belle poularde de Bresse au blanc. Quand elle sera terminée, retirez lard et oignons. Vous aurez eu soin, pendant la cuisson, de verser dans la casserole un demi-verre de fine champagne. Passez et dégraissez le jus de cuisson et servez-vous-en comme base d'une sauce Béchamel, pas

épaisse mais très lisse, dans laquelle vous ne mettrez que crème fraîche épaisse, beurre, madère (un demi-verre à bordeaux) et une pointe de poivre de Cayenne. D'autre part, vous avez fait cuire dans leur jus, au beurre, après les avoir frottés de citron pour qu'ils restent blancs, une livre et demie de très beaux champignons. Retirez-les de leur casserole, mettez-les sans leur jus dans la casserole pleine de sauce crème au madère. Découpez vivement la poularde, nappez de sauce, et mettez sauce et champignons autour.

Le poulet à l'huile. — Faire sauter à l'huile un jeune poulet. Le dresser en couronne sur un plat et mettre au milieu des oignons frits, des tomates rissolées et du jambon fumé, le tout parsemé de persil haché.

Le poulet au porto. — Le poulet au porto se prépare généralement à blanc, c'est-à-dire à la crème, mais peut aussi se faire à brun, tout comme le poulet au madère, qui, lui, est habituellement garni de champignons.

Voici comment on le prépare à la crème :

Faites revenir à blanc, au beurre, un poulet dépecé selon la méthode habituelle et assaisonné de sel et poivre, ou, ce qui est mieux, de paprika. Si le goût de ce condiment ne vous déplaît pas, cuisez le poulet sur une couche d'oignons émincés, passés au beurre, étalée dans le fond du sautoir.

Cuisez à couvert et sans faire rissoler les morceaux de poulet.

Le poulet étant presque cuit, ajoutez dans le sautoir une douzaine de lames de truffes épaisses, assaisonnées de sel et poivre. Retirez du sautoir poulet et truffes et conservez ces articles au chaud, pendant que vous préparerez ainsi la sauce crème au porto. Déglacez le fond de

cuisson du poulet d'un décilitre et demi de porto de bon aloi. Faites réduire ; mouillez de deux décilitres de crème fraîche épaisse et de trois ou quatre cuillerées de velouté de volaille. Faites réduire en plein feu ; passez cette sauce à l'étamine ; remettez-la sur le feu et ajoutez-y, en la vannant sur le feu, 50 grammes de beurre. Rectifiez l'assaisonnement. Appuyez-le d'un soupçon de poivre de Cayenne et d'un léger filet de jus de citron.

Dressez le poulet sur un plat rond ; nappez-le avec la sauce et mettez les truffes par-dessus.

On peut compléter la garniture de ce poulet avec des champignons entiers ou escalopés. Ces champignons doivent être cuits avec le poulet.

(*Prosper Montagné.*)

Le pigeon à la « minute ». — Dépecez en quatre morceaux un pigeon bien dodu (et, naturellement, tendre). De ces morceaux, enlevez la majeure partie des os ; aplatissez les morceaux, assaisonnez-les de sel et poivre. Mettez-les à revenir vivement dans un sautoir, au beurre brûlant. Saupoudrez-les, lorsqu'ils sont bien raidis, d'une forte cuillerée d'oignon haché (préalablement fondu au beurre) ; ajoutez quatre champignons de couche escalopés. Cuisez le tout ensemble. Dressez le pigeon sur un plat. Versez dessus le fond de cuisson déglacé d'un décilitre de vin blanc, mouillé de quelques cuillerées de bon jus et réduit. Saupoudrez de persil haché et exprimez dessus le jus d'un citron et servez.

Lièvre à la romaine. — Coupez le lièvre en morceaux. Faites-le cuire avec huit oignons, six carottes, six pommes de terre, 250 grammes d'olives, un bouquet garni, du poivre, de l'eau et du bouillon en parties égales, afin que tout

baigne. Quand le lièvre est presque cuit, ajoutez un grand verre de vin blanc, les trois quarts d'un verre d'huile d'olive. Faites réduire le tout de moitié.

Puis passez les légumes, la sauce et une partie des olives au tamis. Désossez la viande, nettoyez-la, disposez-la sur le plat et nappez-la avec la sauce.

Parez avec des olives et des tranches de citron.

Le lapin au curry. — Prenez un beau lapin et détaillez-le. Faites revenir les morceaux de lapin dans du beurre. Puis ajoutez un oignon finement coupé, un verre de vin blanc et deux cuillerées de farine. Mouillez de bouillon en sorte que les morceaux de lapin soient juste couverts. Ajoutez un bouquet garni et du poivre en grains. Délayez alors à froid une cuillerée de curry pour un lapin moyen et faites cuire ensemble pendant deux heures. Enlevez vos morceaux. Dégraissez la sauce et liez-la de deux jaunes d'œufs et d'un peu de crème double. On sert ce lapin avec un riz à la créole.

Le lapin à la moutarde. — Laisser le lapin entier. Le faire mariner quarante-huit heures dans trois quarts de litre de vin blanc et un quart de litre de vinaigre. Enrichir la marinade d'oignons, carottes, thym, laurier, persil, sel, poivre.

Mélangez deux cuillerées à soupe de poudre de moutarde anglaise (Colman) avec un quart de livre de beurre. Mettre une partie de ce beurre dans l'intérieur du lapin. Ficeler le corps. Laisser les membres libres. Prendre une grande barde de lard, la tartiner abondamment de ce beurre de moutarde. Entourer le lapin. Ficeler le tout.

Mettre au four sans eau ni jus.

Quand le lapin est cuit, enlever le beurre qui s'est écoulé du rôti. Composer un nouveau beurre de moutarde

analogue au premier, y écraser le foie, mélanger le tout à la marinade, avec un pied de porc truffé et grillé. Ajouter un verre de bon bourgogne blanc. Passer la sauce au chinois. Arroser le lapin couché sur son plat. Découper. Réchauffer au four durant cinq minutes, et servir entouré de pommes de terre sautées.

Le beurre mêlé de moutarde forme une sauce onctueuse où la moutarde perd sa virulence et garde son arome.

(*Mme S. Emanuel.*)

Daube de faux filet aux pommes de terre à l'étuvée. — Pour six personnes : 2 kilogrammes de faux filet, 625 grammes de pommes de terre pelées et coupées en tranches semblables, 375 grammes de beurre, 375 grammes d'un mélange d'olives (noyaux retirés), de champignons et de truffes (*ad libitum*), un bouquet garni, sel, poivre.

L'ustensile qui convient le mieux est une gamelle en cuivre étamé, avec couvercle, pouvant être séparée en deux compartiments par une tôle perforée munie d'un anneau. Placez au fond le faux filet, le mélange d'olives, champignons, truffes, le beurre, le bouquet garni. Salez, poivrez. Mettez en place, par-dessus, la tôle perforée et disposez dessus les pommes de terre ; salez, poivrez. Fermez le tout et faites cuire pendant trois heures. Dressez la viande braisée sur un plat et couchée sur une purée obtenue en passant au tamis fin, champignons, olives, truffes ; garnissez avec les pommes de terre qui, cuites ainsi à l'étuvée, parfumées par les aromes des champignons, des truffes et des olives, sont exquises.

(*Ali-Bab.*)

Fricadelles coiffées. — Utilisez un reste de veau rôti, d'une livre, sans nerfs et sans peaux. Pour ces 500 grammes de veau, ayez un gros oignon haché et passé au

beurre, puis une forte cuillerée de fines herbes. Ajoutez deux œufs durs. Salez un peu, poivrez bien. Triturez le tout après l'avoir haché. Faites avec cette farce de petits tas de 50 grammes environ. Formez des boulettes. Posez-les sur une planche poudrée de farine.

D'autre part, choisissez des tomates bien mûres, petites et de même grosseur. Il faut compter une tomate pour deux boulettes ou fricadelles.

Coupez les tomates en deux dans le sens de la largeur, enlevez les graines, pressez un peu pour extraire l'eau. Faites-les vivement cuire à feu vif et dans l'huile. Salez et poivrez. Aussitôt qu'elles commencent à brunir, retirez-les et laissez refroidir un peu.

Dans un plat à gratin, rangez les fricadelles. Beurrez-les généreusement. Sur chaque fricadelle, posez une demi-tomate, comme une calotte. Arrosez l'ensemble avec du beurre fondu. Salez, poivrez, mouillez avec le jus de la cuisson des tomates et un verre de vin blanc. Mettez à four chaud. Laissez cuire trente minutes en arrosant souvent avec le jus de la cuisson. Servez après avoir saupoudré de fine persillade.

(*Paul Reboux.*)

Le ris de veau à la Gabion. — Prenez un beau ris de veau, nettoyez-le bien, faites-le blanchir et commencez à le préparer comme si vous méditiez de le présenter en sauce blanche.

D'autre part, épluchez deux douzaines de belles écrevisses, faites cuire les queues dans un court-bouillon très fortement aromatisé, surtout de laurier et de thym, et rehaussé d'un peu de fine champagne. En troisième lieu, pilez la chair des pattes, l'intérieur du corselet, faites bouillir les carapaces, en un mot, servez-vous de tout ce qui

reste de l'écrevisse, la queue enlevée (et ce qui vaut encore mieux, même en laissant quelques queues supplémentaires) pour composer une onctueuse sauce Nantua avec la crème que vous ajouterez plus tard.

Revenons au ris de veau. Cinq minutes avant que la cuisson soit définitive, lardez-le avec les queues d'écrevisses, en les enfonçant profondément dans la chair, exactement comme vous feriez avec des lardons. Puis enfouissez le tout sous la sauce Nantua que vous aurez terminée.

Pour corser le goût du ris de veau, il est bon de l'arroser un peu avec le bouillon d'écrevisses avant de le transformer en sauce.

(*Marcel Rouff.*)

Le foie de veau à l'italienne. — Coupez le foie en filets minces, hachez très fin, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalotes et réduisez en poudre une demi-feuille de laurier, une pincée de thym et de basilic. Prenez une petite casserole, mettez dans le fond une couche de filets de foie, assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et un peu de toutes vos herbes et de vos aromates. Continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tous les filets de foie en assaisonnant chaque couche, comme vous l'avez fait pour la première partie. Faites cuire à feu doux pendant une heure ; ensuite, vous retirez le foie de la casserole avec une écumoire, vous dégraissez la sauce et y mettez un petit morceau de beurre manié de farine. Vous éclaboussez le tout de quelques gouttes de vinaigre et vous liez la sauce sur le feu en la tournant avec une cuiller.

Vous replongez pendant une minute le foie dans la sauce et vous dressez dans le plat que vous devez servir sans oublier d'offrir ce plat avec le pot à moutarde.

Les escalopes de veau à la Curnonsky. — Faites cuire tout doucement des escalopes de veau de façon à ce qu'elles soient bien blanches. Pendant ce temps, vous coupez en très petits morceaux du jambon maigre, quelques champignons (en la saison, des morilles), un tout petit peu de fines herbes et quelques petits morceaux (pas beaucoup) de macaroni. Vous versez tout cela dans un bol, où vous avez préparé une sauce blanche assez épaisse, comme une sauce à mettre dans des bouchées à la reine, avec une pointe de fromage. Vous battez le tout ensemble, vous recouvrez vos escalopes dessus et dessous avec ce mélange et vous continuez à faire cuire. Au moment de servir, vous enveloppez chaque escalope ainsi recouverte dans un beignet. Puis vous prenez vos champignons, que vous avez fait cuire dans une papillote de papier bien beurrée, en les tournant et retournant sur la flamme jusqu'à ce qu'ils soient à point, vous les disposez autour de vos beignets et vous arrosez le tout d'une sauce maître d'hôtel avec citron.

(*Marcel Rouff.*)

Blanquette de veau aux concombres. — Mettre en casserole un kilogramme de tendron et épaule de veau désossée coupés en morceaux carrés du poids de 60 grammes ; couvrir d'eau froide, saler à raison de 8 grammes au litre d'eau ; faire prendre doucement l'ébullition en ayant grand soin d'en enlever l'écume qui se produit, ajouter une carotte coupée en quatre, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni. Cuire à petite ébullition pendant une heure.

Divisez trois concombres verts en tronçons de trois centimètres de longueur et partager en quartiers, façonner ceux-ci en forme d'olive allongée, les blanchir pendant sept ou huit minutes, les égoutter à fond et les

étuver au beurre jusqu'aux deux tiers de leur cuisson. Avec 40 grammes de beurre et 40 grammes de farine, préparer un roux blanc.

Prendre les morceaux de veau et les mettre dans la sautoire, y joindre les concombres et tenir au chaud. Délayer le roux avec la cuisson du veau, assaisonner d'une prise de poivre blanc et muscade rapée, faire prendre l'ébullition en remuant, laisser cuire dix minutes en dépouillant la sauce, puis la presser au chinois sur le veau et les concombres. Continuer la cuisson encore un quart d'heure ; quelques minutes avant de servir, ajouter une liaison de trois jaunes déliés avec un demi-verre de crème légère. Compléter avec le jus d'un demi-citron. Versez la blanquette en timbale ou plat chaud et parsemer dessus un peu de persil haché.

Paupiettes de veau au jambon. — Pour six personnes : 1 kilogramme de veau, six escalopes régulières, 600 grammes de jambon de Bayonne fumé, en six tranches minces, plus petites que les escalopes, 250 grammes de sauce tomate, 200 grammes de champignons, 150 grammes de beurre, 20 grammes de sel blanc, 15 grammes de farine, 8 grammes de persil, 2 grammes de poivre.

Sur chaque escalope, une tranche de jambon, après avoir enlevé la couenne et le gras, à réserver.

Hacher l'échalote ; cuire deux à trois minutes dans 20 grammes de beurre sans roussir, ajouter couenne et gras, persil haché, champignons hachés, 60 grammes de sauce tomate ; cuire dix minutes, puis 30 grammes de beurre manié avec de la farine, cuisson dix minutes : remuer constamment.

Etaler sur chaque escalope garnie de jambon, une couche de cette farce ; refroidir ; rouler, ficeler. Faire

revenir à petit feu dans du beurre, une demi-heure; ajouter le reste de la sauce tomate, reste de farce, sel, poivre et cuire encore une demi-heure. Passer la sauce et garnir de tomates farcies et champignons grillés.

Faisan étoffé au chambertin. — Garnissez intérieurement le faisan d'une farce composée de son foie et de 150 grammes de foie gras coupés en gros morceaux, assaisonnés et raidis au beurre, et de 100 grammes de truffes en dés, le tout arrosé de deux cuillerées de fine champagne; bridez le faisan en entrée, c'est-à-dire les pattes rentrées dans la chair, et enveloppez-le d'une barde de lard ; mettez-le dans une cocotte en terre où vous aurez fait chauffer deux cuillerées de beurre.

Aux trois quarts de la cuisson, mettez dans la cocotte douze gros lardons maigres fortement blanchis et six gros champignons coupés en quartiers ; achevez de cuire au four en arrosant souvent. Lorsque le faisan est presque cuit, ajoutez deux truffes moyennes coupées en quartiers.

Débridez le faisan ; remettez-le dans la cocotte, dans laquelle vous aurez ajouté cinq cuillerées de bon jus ou trois cuillerées de fine champagne ; servez dans la cocotte.

(*Prosper Montagné.*)

Dinde à la Godard. — Plumez, videz, flambez et troussez une dinde, enveloppez-la de bardes de lard, mettez-la à la broche et faites-la cuire une heure devant un feu clair. Un peu avant la fin de la cuisson, enlevez les bardes et laissez la dinde prendre couleur, en poussant le feu un peu plus activement.

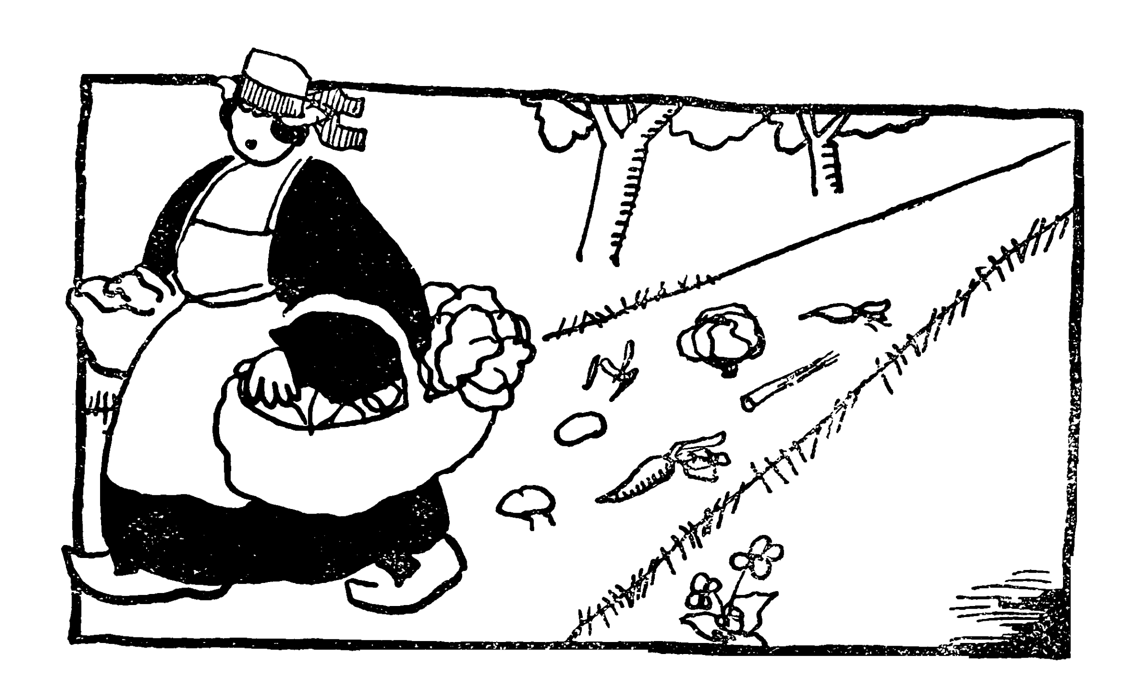
D'autre part, préparez une garniture avec des crêtes et des rognons de coq, du ris d'agneau, des champignons tournés et blanchis, six écrevisses cuites au court-bouillon et bien rouges, autant de truffes entières cuites au cham-

pagne et trois morceaux de ris de veau frits. Préparez trois hâtelets et piquez, dans l'ordre, sur chacun : une écrevisse, un morceau de ris de veau, une truffe, un champignon bien blanc et en haut une large crête de coq.

Faites une sauce en mettant réduire ensemble : un bon verre de Madère, un verre de bouillon, un peu de glace de viande ; quand cette sauce aura réduit d'un tiers, salez et poivrez-la, ajoutez un peu d'épices fines, laissez jeter encore un bouillon et passez-la à l'étamine. Ajoutez une cuillerée de sauce tomate et encore un peu de glace de viande.

Dressez votre dinde sur un plat. Glacez-la avec la sauce, en la passant, au besoin, quelques minutes au four. Piquez les trois hâtelets, un au milieu du dos, les deux autres dans les flancs ; disposez tout autour et avec symétrie le reste de votre garniture tenue au chaud : crêtes et rognons de coq, écrevisses, truffes, champignons et ris.





quelques légumes...

Aubergines farcies à la Piémontaise. — Partagez quatre aubergines en deux, en long, sans les peler ; incisez légèrement la chair autour de la peau, salez-les au sel fin et laissez-les dégorger vingt minutes. Pendant ce temps, faites revenir au beurre un oignon haché, puis mettez 125 grammes de riz caroline que vous faites ainsi blondir une minute; ajoutez de la tomate crue hachée (deux ou trois), mouillez ensuite avec trois décilitres de bouillon ; assaisonnez et laissez cuire dix-huit minutes. Pressez alors et farinez les aubergines ; faites-les frire et quand elles sont cuites égouttez-les, videz-les, sans abîmer les peaux que vous mettez sur le plat ; hachez la chair et mélangez-la au riz quand il est cuit ; ajoutez une poignée de fromage râpé et garnissez les peaux d'aubergines avec ce rizotto ;

passez-les un instant au four avec un peu de chapelure dessus et servez-les avec un léger coulis de tomates autour.

Aubergines au fromage. — Eplucher les aubergines ; les couper par moitié en longueur ; les vider un peu et faire bouillir dans l'eau salée ; les retirer et les passer à l'eau fraîche, les presser ensuite pour éponger l'eau. Prendre alors les débris, les presser, les hacher et bien mélanger avec du parmesan ou du gruyère râpé, puis ensuite avec deux ou trois œufs entiers. Déposer les aubergines dans un plat allant au four, après avoir arrosé d'abord le plat avec de l'huile. Etaler la farce sur chaque aubergine et bien remplir ; ajouter des petits morceaux de beurre sur chaque aubergine ainsi farcie. Mettre au four vingt minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré.

Les retirer, les mettre au coin du feu et les arroser avec un demi-verre d'eau chaude salée et recouvrir jusqu'au moment de servir.

Ce plat peut attendre quinze minutes.

La même recette peut s'appliquer aux petites courgettes.

Aubergines farcies, froides. — Pour cinq personnes : 75 grammes d'huile d'olive, 5 aubergines, 4 gros oignons, 3 belles tomates, 2 gousses d'ail, sel, poivre.

Enlevez aux aubergines trois bandes de pelure sur toute leur longueur. Ce qui en restera suffira pour les empêcher de se défaire. Coupez les queues sans les détacher complètement et pratiquez des incisions profondes, longitudinales.

Faites chauffer l'huile dans une poêle ; lorsqu'elle commencera à chanter, jetez dedans les oignons et l'ail hachés ; laissez prendre couleur, puis ajoutez les tomates pelées,

épépinées et coupées en tranches. Continuez la cuisson pendant deux minutes. Salez, poivrez, mélangez bien et insérez cette masse dans les incisions des aubergines. Disposez les aubergines ainsi farcies dans une sauteuse, couvrez d'eau ; faites cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée ; dressez les aubergines sur un plat. Laissez refroidir.

Bacon au chou. — 350 grammes de bon jus aromatisé et relevé, 300 grammes de bacon, 70 grammes de gruyère râpé, 75 grammes de parmesan râpé, 50 grammes de beurre, 35 grammes de chapelure, un chou épluché de deux kilos environ, sel, poivre.

Faites blanchir convenablement le chou dans de l'eau salée bouillante ; égouttez-le.

Coupez le bacon en petits cubes ; faites-le revenir dans 25 grammes de beurre ; mettez-le dans une braisière, avec le chou et le jus ; salez, poivrez très légèrement. Couvrez. Laissez braiser au four doux de deux à trois heures.

Réduisez suffisamment le jus.

Disposez dans un plat des couches de chou séparées par du gruyère et du parmesan râpés ; mouillez avec le jus réduit. Saupoudrez le tout de chapelure, ajoutez le reste de beurre en petits morceaux et faites gratiner environ un quart d'heure.

Carottes au madère. — Prenez des belles carottes. Epluchez, coupez en morceaux.

Faites dorer légèrement à la casserole, dans du beurre, avec de l'oignon, au goût. En même temps, faites revenir du lard de poitrine, après l'avoir blanchi, mettez-le avec les carottes, mouillez avec du bouillon ou fond de veau,

ajoutez un bouquet garni, un peu de quatre épices, du poivre. Laissez cuire.

Vingt minutes avant de servir, corsez avec un peu de madère et réduisez suffisamment la cuisson. Complétez l'assaisonnement au goût.

Dressez les carottes sur un plat, décorez avec le lard et masquez avec la sauce passée.

Concombre farci. — Pelez un gros concombre jaune, partagez-le par tranches épaisses de trois centimètres et que vous creusez pour enlever les graines. Faites-les à moitié cuire à l'eau, puis égouttez-les et rangez-les dans un plat creux à feu ; farcissez-les avec un hachis de viande de desserte mélangé d'un peu de champignons hachés, d'oignons, d'ail, de fines herbes et lié avec un œuf par livre. Semez de la mie de pain dessus, mettez autour une louche de bouillon gras et faites braiser à four chaud une demi-heure.

Crosnes à la Gênoise. — Lavez les crosnes après les avoir débarrassés de leurs radicelles. Vannez-les avec du sel gris, lavez-les encore et faites-les sécher. Tout cela avant de les faire cuire au beurre, à l'étouffée, avec quelques morceaux de piments doux, verts et rouges. Introduisez alors de la crème fraîche et faites cuire à petit feu, sans oublier de saler légèrement.

Les crosnes boiront beurre et crème : aussi, au moment de servir, remettez un peu de crème, chauffez, retournez, remuez et servez.

Courgettes au fromage, frites. — Prenez de préférence de jeunes courgettes d'Italie à chair blanche. Pelez-les, coupez-les en tranches, faites-les dégorger dans du sel

gris, épongez-les ensuite, passez-les dans de la farine et faites-les frire dans de l'huile. Réunissez ces tranches deux par deux en les accolant l'une à l'autre avec un mélange de jaunes d'œufs et de fromage de Gruyère râpé.

Au moment de servir, passez ces groupes de tranches dans de la mie de pain rassie, tamisée, ou dans de la pâte à frire ; plongez dans l'huile bouillante et retirez avec une écumoire. Dressez sur un plat garni de persil frit.

Fonds d'artichauts au parmesan. — Parez correctement les fonds de huit artichauts de moyenne grosseur ; cuisez-les dans une cuisson préparée avec quatre décilitres d'eau, un demi-décilitre d'huile, le jus d'un demi-citron et une forte pincée de sel. Les fonds étant cuits (tenus un peu fermes), égouttez-les, épongez-les, mettez-les à étuver au beurre dans un sautoir à couvert.

Dressez-les, la partie bombée en dessous, dans un plat à gratin beurré ; saupoudrez-les copieusement de parmesan râpé ; arrosez-les de beurre fondu ; faites-les gratiner doucement au four.

Marrons aux choux de Bruxelles. — Dépouillez des marrons de leur carapace brune. Jetez-les dans l'eau bouillante pour retirer plus facilement leur seconde peau.

Quand les marrons sont pelés, faites-les cuire dans l'eau salée, en prenant soin qu'elle les recouvre.

Lorsqu'ils sont tendres, écrasez-les en purée. Délayez avec l'eau de la cuisson.

Epluchez des choux de Bruxelles. Jetez-les dans du beurre fondu. Laissez cuire à feu doux.

Mélangez avec la purée de marrons. Assaisonnez de sel et de poivre.

Faites fondre du beurre dans un moule. Tournez de façon qu'il y en ait partout. Jetez-y une poignée de chapelure. Placez les légumes. Fermez hermétiquement le moule. Posez-le dans une casserole d'eau bouillante pour cuisson au bain-marie.

Délayez une cuillerée de farine dans du beurre fondu. Mouillez d'un bol de lait chaud et tournez sur le feu doux jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Assaisonnez-la de muscade et paprika.

Démoulez le gâteau et versez la sauce dessus.

Pommes en liards. — Coupez des pommes de terre de Hollande en rondelles aussi minces que possible. Lavez-les. Faites-les bien sécher dans un linge. Faites fondre un kilo de graisse de veau dans une poêle profonde. Lorsqu'elle est chaude, jetez-y les pommes de terre. Retirez-les quand elles montent à la surface. Faites chauffer la friture de nouveau pour y jeter encore une fois les liards. Qu'ils deviennent d'un beau brun doré.

Egouttez-les. Saupoudrez-les de sel fin.

Pommes de terre princesse. — Faire cuire les pommes de terre comme pour une purée ; les égoutter, puis les passer au tamis.

Les remettre ensuite dans la casserole, après avoir mélangé du sel, du poivre, de la muscade.

Mettre ce mélange dans une casserole où il y a du beurre brûlant et au four pendant vingt minutes. Retourner le gâteau de pommes de terre dans un plat avant de servir.

Purée d'oignons. — « ...Ah ! cette purée ! Le gastronome ne laissait à personne le soin de la préparer. Trente-

six heures à l'avance, il choisissait lui-même, un par un, des oignons nouveaux, de même taille, de même couleur, de même saveur. Il les coupait lentement en tranches égales ; puis dans une grande profonde marmite de terre, il disposait ces tranches, une à une, par couches superposées, et quand il en avait étendu trois, il interposait entre la dernière et la suivante, une magnifique épaisseur de beurre fin, très frais. Il n'arrêtait ce minutieux travail qu'à quelques centimètres du bord du récipient. Il versait alors sur sa construction un demi-bol d'excellent consommé et un verre à boire d'une fine champagne vieille, très douce, et surtout pure de toute manipulation sucrée. Puis, sur le tout, il scellait avec du ciment le couvercle de terre de la marmite, afin que le parfum demeurât concentré. Et pendant trente-six heures, sur un feu très doux de branches de chêne, l'œuvre cuisait lentement, religieusement, gravement. »

Marcel Rouff,
la Vie et la passion de Dodin-Bouffant.

Salade de chou rouge. — Pour six personnes, prenez : 250 grammes de crème épaisse, 20 grammes de cerfeuil, ciboule, fenouil, 6 jaunes d'œufs durs, 3 petits concombres saumurés, 1 chou rouge d'un kilo, radis, vinaigre, jus de citron.

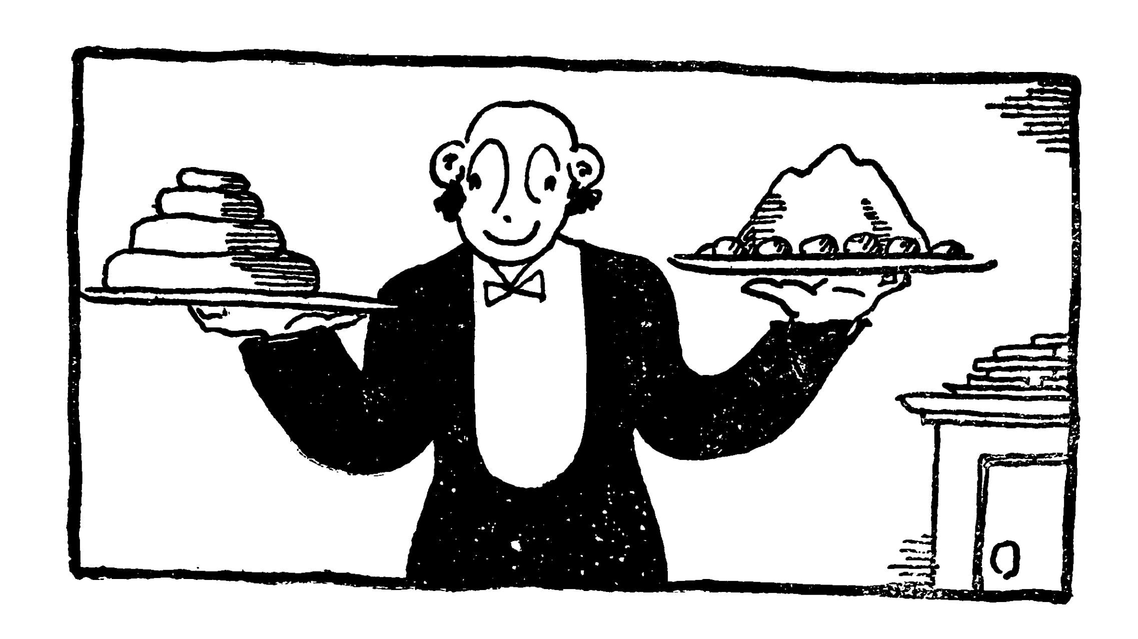
Epluchez le chou, enlevez-en les côtes ; lavez-le, émincez-le en julienne que vous ferez blanchir dans de l'eau salée bouillante. Egouttez et mettez à mariner dans du vinaigre à l'estragon, avec sel et poivre. Laissez une heure en retournant fréquemment. Retirez le chou de la marinade, égouttez-le.

Passez les jaunes d'œufs au tamis, mélangez-les à la crème, ajoutez du jus de citron, du poivre, le cerfeuil, la

ciboule, le fenouil et le chou et mélangez bien. Décorez avec des rondelles de radis et de concombre.

Soufflé aux épinards. — Faites une sauce Béchamel dans laquelle vous introduirez des épinards cuits à l'eau salée. Ajoutez des jaunes d'œufs, du parmesan râpé, salez, poivrez. Mettez alors les blancs d'œufs, préalablement fouettés en neige, et opérez comme pour un soufflé ordinaire, c'est-à-dire beurré votre moule à soufflé et emplissez-le avec cette préparation. Mettez-le au four bien chaud pendant douze à quinze minutes.





des desserts et des friandises...

Amandes pralinées. — Mettez, dans une poêle, 500 grammes d'amandes douces, 500 grammes de sucre en poudre et un verre d'eau. Faites bouillir ce mélange jusqu'à ce que les amandes pétillent ; retirez alors du feu et remuez jusqu'à ce que le sucre n'adhère plus aux amandes. Après avoir enlevé une partie du sucre, remettez sur le feu et remuez jusqu'à ce que le sucre adhère de nouveau aux amandes.

Biscuits de confitures. — Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit, avec une bonne pincée de fleur d'oranger pralinée ; ensuite, vous mettrez deux cuillerées

de marmelade d'abricots, du sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais. Réservez les blancs.

Mêlez, passez le tout au tamis, en le pressant avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis. Après, mélangez les quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez avec le reste. Dressez les biscuits en long sur une tôle beurrée. Jetez un peu de sucre semoule pour les glacer, faites-les dorer au four doux.

Disposez élégamment ces biscuits sur un riz bien crémeux et vanillé, corsé de jaunes d'œufs et relevé d'une cuillerée de Grand-Marnier, cordon rouge.

(*Paul Reboux.*)

Bretzels au sucre. — Prendre : deux œufs entiers, deux cuillerées à soupe de sucre, une pincée de levure (ou de bicarbonate de soude), deux cuillerées à soupe d'huile, et la quantité de farine nécessaire à la confection d'une pâte molle.

Travailler un peu la pâte. Enduire d'huile la planche et donner à la pâte la forme d'anneaux. Eviter que la pâte ne colle à la planche.

Faire frire ces anneaux dans l'huile chaude et servir ensuite ces gâteaux saupoudrés de sucre en poudre et de canelle.

Confiture de noix. — Choisir des noix très petites et pas très mûres, les piquer avec une aiguille à repriser, les peler légèrement et les percer de part en part. Les jeter dans l'eau. Pendant huit jours, vous renouvelez l'eau matin et soir. Après quoi vous les faites tout juste blanchir, puis vous les laissez toute une nuit sur un tamis. Le lendemain, faire un sirop de sucre et les y laisser cuire trente-cinq à quarante minutes. Cette confiture est plutôt une sorte de purée de fruits glacés.

Crème renversée Chantilly. — Entourez la base d'une crème renversée, faite et démoulée en forme de couronne, d'une sauce au caramel, dans laquelle vous aurez incorporé un peu de marmelade d'oranges. Dans le trou formé par la couronne, mettez de la crème Chantilly vanillée, saupoudrée de pistaches finement hachées. Servez très froid.

Crème renversée Dundee. — Faire une crème caramel renversée selon la méthode habituelle ; la servir entourée de crème fouettée vanillée. Passer en même temps, dans une saucière, une sauce faite avec le caramel, délayé avec un peu de kirsch et dans laquelle vous aurez introduit deux cuillerées à dessert de confiture d'orange anglaise, dite marmelade Dundee. Bien mélanger et servir la sauce chaude, la crème renversée étant bien rafraîchie, presque glacée.

L'omelette Dundee est une omelette sucrée, parfumée avec une bonne liqueur à l'orange et fourrée de marmelade Dundee. Au moment de servir, la recouvrir de liqueur à l'orange et la flamber.

Crème glacée. — Pour huit personnes : 500 grammes de crème Chantilly, 250 grammes de crème épaisse, gelée de groseille fambroisée, anisette ou autre liqueur.

Battez les deux crèmes et emplissez un moule huilé. Fermez le moule en interposant entre la partie supérieure et le couvercle un linge qui rendra étanche, et mettez-le pendant trois heures dans un mélange réfrigérant de glace et de sel.

Démoulez sur un plat, décorez avec la gelée et entourez le pied d'un sirop concentré, préparé avec de la gelée de groseilles aromatisé de liqueur et bien rafraîchi.

On peut remplacer la crème épaisse par une purée de marrons vanillée. Garnir de marrons glacés dans ce cas.

Flan Joséphine Baker. — Battre trois œufs très frais avec trois cuillerées à soupe de sucre en poudre. Délayer, d'autre part, deux cuillerées à soupe de farine dans un demi-litre de lait. Mélanger le tout et passer. Ajouter deux cuillerées à café de vieux kirsch et deux cuillerées de Chartreuse verte. Incorporer à cette préparation trois bananes coupées en fines rondelles et quelques petits morceaux de zeste de citron. Remuer soigneusement et verser dans un plat allant au four. Mettre vingt minutes au four et laisser refroidir. (*Gaston Derys.*)

Fruits rafraîchis au champagne. — Au lieu de faire des fruits rafraîchis une salade de petits morceaux de fruits que le champagne, le kirsch et autres assaisonnements ramollissent et noircissent vite, prendre un bel ananas frais, quatre belles pommes, trois belles poires, quatre pêches et quatre oranges. Couper l'ananas en tranches très épaisses, que vous détaillerez ensuite chacune en trois morceaux, de façon que chaque morceau soit un petit cube gardant tout son parfum. Les pommes et les poires pelées, coupées et épépinées seront partagées par quartiers ; les pêches, pelées, par moitié ; les oranges, par moitié, pépins enlevés et surtout débarrassées du zeste qui colle à la peau. Ces gros morceaux seront mis dans un grand saladier dans lequel, au moment de servir, ou juste dix minutes avant, on versera une bouteille de très bon champagne très sec. On peut ajouter à ces fruits une livre de grosses fraises, si c'est la saison. (*Henry Grenier.*)

Gâteau de crêpes à la fleur d'oranger. — Mettre des crêpes dans un moule, séparées par une pâte d'amandes, masquer le tout de crème au citron et faire prendre à feu doux.

Gâteau aux marrons. — Prenez deux litres de beaux marrons. Faites-les cuire ; épluchez-les et achevez leur cuisson, quand ils sont débarrassés de leur deuxième peau, dans un peu de lait vanillé, et ajoutez-y 15 grammes de beurre. Quand les marrons commencent à s'écraser, mettez 125 grammes de sucre cristallisé et passez votre purée en y ajoutant petit à petit un quart de litre de lait chaud. A cette préparation, ajoutez quatre jaunes d'œufs. Il n'y a plus maintenant qu'à la mettre dans un moule, à démouler, et à recouvrir de crème Chantilly. Servir bien froid.

Gâteau Sévigné. — Prendre trois tablettes de chocolat, trois œufs, une cuillerée et demie de fécule de pommes de terre. Faire cuire les trois tablettes râpées dans très peu d'eau. Il faut que le mélange soit très épais.

Séparer les jaunes des blancs. Bien mélanger à froid les jaunes avec le chocolat. Délayer une cuillerée et demie de fécule de pommes de terre dans deux cuillers à soupe de lait. Ensuite, mélanger avec les jaunes d'œufs et le chocolat. Ajouter une noix de beurre fondu, toujours mélangé à froid. Battre les blancs en neige très dure, mélanger ensuite avec le reste. Mettre le tout dans un moule bien beurré. Vingt minutes de cuisson, four doux. Saupoudrer de sucre en poudre.

Melon au kirsch. — Ouvrez-le du côté de la queue et, par cette entaille, retirez les graines, puis saupoudrez l'intérieur de sucre vanillé et versez-y un verre à bordeaux de porto ou de champagne et un verre à liqueur de cognac ou de kirsch, et vous le servirez quand il sortira d'une glacière où il aura demeuré pendant trois ou quatre heures.

Omelette aux marrons glacés. — Prenez des débris de marrons glacés. Ajoutez-y quelques cuillerées de chocolat

très épais et sucré et remuez le mélange en l'arrosant de deux cuillerées de kirsch.

Faites une omelette au sucre, mais très peu sucrée. Au moment de la plier, glissez-y les marrons au chocolat.

Glacez l'omelette à la pelle rougie et servez-la arrosée de kirsch et flambante.

En confectionnant l'omelette, prenez soin de ne pas trop mélanger les blancs et les jaunes. On sert dans les restaurants des omelettes battues, au point qu'elles forment, une fois cuites, une masse par trop homogène.

Je vous signale, d'autre part, qu'on augmente la délicatesse de l'omelette en remplaçant proportionnellement une partie des blancs par la crème double.

Enfin, une omelette est toujours rendue plus délicate si l'on travaille à part les jaunes, l'assaisonnement de la crème double, et si l'on y mélange ensuite, sans trop insister, les blancs, après les avoir fouettés avec énergie.

Parfait au chocolat. — Cinq rayons de chocolat, quatre jaunes d'œufs, 80 grammes de sucre, une demi-livre de crème épaisse, 4 décilitres d'eau environ.

Mettre dans une casserole le chocolat, le sucre et l'eau. Faire fondre à feu doux. Une fois ce mélange bien lisse, verser le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs, dans une terrine ; bien mélanger et laisser refroidir. Mettre la crème dans un ustensile en cuivre de préférence (bassin à blancs d'œufs). Mettre ce bassin dans une terrine où l'on aura mis un peu de glace si la crème est épaisse. Y joindre son volume de lait. Bien laisser rafraîchir ; ensuite, la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Bien mélanger avec le chocolat et verser le tout dans un moule à glace, que l'on aura au préalable passé à l'eau froide. Couvrir d'une feuille de papier et mettre le couvercle. Couper ce qui dépasse du

papier et mettre un peu de beurre ou de saindoux pour souder le couvercle, afin que l'eau n'entre pas. Casser de la glace en petits morceaux et la ranger dans la sorbetière. Mettre le moule, puis une poignée de sel et de la glace, de nouveau et ainsi de suite, sur quatre rangées. Laisser écouler deux heures et demie avant de démouler.

Petits gâteaux aux blancs d'œufs. — Proportion pour deux blancs : battre deux blancs d'œufs bien ferme ; y mélanger à la spatule 100 grammes de sucre en poudre d'abord, puis 45 grammes de farine tamisée. Ajouter 50 grammes de beurre liquide, un peu de vanille ou zeste de citron. Mettre sur une plaque beurrée des petits tas de cette préparation, de la grosseur d'une belle noix, et mettez à four moyen, dix minutes environ. Les enlever très rapidement de la plaque.

Pêches Melba. — Ce plat sucré se présente ainsi : un large saladier rempli de glace à la vanille pas trop prise et très crémeuse, sur laquelle on dresse de belles pêches fraîches, simplement pochées (jetées à l'eau bouillante deux minutes, avec leur peau, que l'on enlève délicatement quand elles sont froides). Décorez les pêches de sauce faite avec des groseilles fraîches et des framboises, le tout passé très finement, et très légèrement aromatisé de marasquin. Proportion : deux fois plus de framboises que de groseilles. Semez çà et là quelques amandes fraîches, décortiquées. Servez très froid et faites accompagner d'une saucière de la sauce ci-dessus dans laquelle baigneront quelques amandes.

On peut faire ce plat de dessert avec des pêches en compote ou de conserve, mais il est nécessairement moins raffiné.

Poires flambées au kirsch. — Les poires flambées au kirsch se préparent ainsi : épluchez correctement six poires Passe-Crassane ; faites-les pocher dans un sirop vanillé ; égouttez-les, mettez-les dans une timbale en métal. Au dernier moment, arrosez-les copieusement de kirsch et faites-les flamber en les servant. Servez en même temps de la marmelade d'abricots diluée avec du sirop, chauffée, parfumée au kirsch et passée.

(*Prosper Montagné.*)

Poires Nelusko. — Prenez huit belles poires. Pelez-les et pochez-les, c'est-à-dire laissez-les six à sept minutes à l'eau bouillante. Sortez-les, égouttez-les. Quand elles seront bien refroidies, dressez-les sur un plat, entourées de crème Chantilly, fouettée et vanillée. Râper du chocolat sur le tout. Servir bien froid.

Ristotes aux cerises fraîches. — Avec deux verres de farine, 100 grammes de beurre, 15 grammes de sel, un verre d'eau, faites une pâte que vous travaillez un moment. Laissez-la reposer deux heures. Aplatissez-la ensuite au rouleau à un demi-centimètre d'épaisseur.

Découpez-la en ronds avec un verre à eau, mettez au milieu des cerises fraîches dénoyautées et sucrées. Refermez les bords, après les avoir mouillés, en forme de petits chaussons et jetez-les dans la friture bouillante.

Servez les ristotes chaudes ou froides, à volonté, saupoudrées de sucre cristallisé.

Soufflé à l'orange. — Pour quatre personnes : 100 grammes de sucre, 15 grammes de fécule, 15 grammes de lait, 4 blancs d'œufs, 2 jaunes, 2 oranges et du zeste.

Hachez le zeste. Battez les blancs en neige ferme. Coupez les oranges en deux, enlevez la pulpe, faites-en un

jus et réservez-le. Gardez les calottes d'écorces d'oranges. Délayez la fécule dans le lait, ajoutez le jus d'orange et du sucre ; faites bouillir. Eloignez la casserole du feu, mettez les jaunes d'œufs et le zeste haché, puis les blancs.

Emplissez les écorces avec cette crème. Faites cuire au four à chaleur assez vive, et servez.

Tarte Armenonville. — Elle diffère de la tarte alsacienne par la pâte qui, au lieu d'être brisée, est une pâte de sablé.

Composée comme suit (d'après le docteur de Pomiane) :

400 grammes de farine, 250 grammes de beurre, 200 grammes de sucre, un œuf, 4 grammes de sel, 100 grammes d'eau.

Mettre la farine dans un récipient, y jeter, en mélangeant sans cesse, l'eau bouillante. Ensuite ajouter l'œuf, le sucre, le sel, enfin le beurre.

Pétrir la farine et l'étendre au rouleau. Foncer la tourtière bien beurrée avec cette pâte.

Garnir celle-ci d'une épaisse compote, puis dessiner à sa surface des losanges à l'aide de fines bandelettes de pâte. Faire cuire au four. Au moment de servir, recouvrir la préparation d'une épaisse couche de crème.

Tartes aux cerises et aux marrons. — On peut préparer de délicieux flans aux cerises, à la purée de marrons.

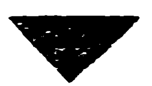
Cuire, selon la méthode ordinaire, une tarte aux cerises ; celle-ci refroidie, on masque les cerises d'une couche légère de purée de marrons sucrée ; la surface de la tarte étant bien unie, on la glace de sucre fondant parfumé de rhum.

Tarte alsacienne. — Des fruits : pommes, prunes, etc., 250 grammes de bonne farine, 125 grammes de beurre fin, un demi-verre d'eau, 3 grammes de sel.

Avec ces produits, faire une belle pâte brisée. Pour cela, tamiser la farine en un tas au centre de la planche, y former une sorte de puits (appelé en pâtisserie « fontaine »), y placer le beurre et le sel, incorporer la farine au beurre jusqu'à ce que le beurre et la farine soient si bien mélangés qu'ils forment comme une farine grossière ; ajouter alors l'eau, petit à petit, en travaillant toujours la pâte, et si l'on en a le temps, lorsque cette pâte a acquis la consistance voulue, la laisser reposer durant une heure.

Alors l'étendre au rouleau en un feuillet mince qui sera placé sur une tôle beurrée. Garnir la pâte de fruits, l'enfourner ; quand les fruits sont cuits aux trois quarts, les recouvrir d'un mélange composé d'un bon demi-verre de crème fraîche, d'un jaune d'œuf, d'une cuillerée de sucre en poudre.

Remettre au four jusqu'à ce que cette crème, qui s'introduit dans tous les interstices, soit prise ; elle donne à la tarte un onctueux particulier.



ENCORE
DES MENUS

« La gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale. »

BRILLAT-SAVARIN.

20 menus
(pour 4 à

Moules à la crème
Foie de veau au bacon
Pommes paille
Fromage
Œufs à la neige

—◇—

Œufs en surprise
Paupiettes de veau au jambon
Champignons au chester
Gâteau de crêpes
à la fleur d'oranger

—◇—

Hors-d'œuvre
Aubergines et tomates gratinées
Poulet rôti
Salade de romaine
Fromage à la crème

—◇—

Coquilles Santiago
Dinde à la bourgeoise
Salade de salsifis
Petits babas au rhum

—◇—

Huîtres
Lapin à la moutarde
Nouilles au fromage
Courgettes frites
Chester et céleri

Champignons farcis
à la mode des Landes
Oie aux marrons
Poires flambées au kirsch

—◇—

Œufs glacés Périnette
Mutton-chops
Pommes de terre à la crème
Salade de barbe et betterave
Fromage
Flan Joséphine Baker

—◇—

Matelote d'anguille
Blanquette de veau
Salade de mâche et céleri
Tartelettes aux pommes

—◇—

Fondue au fromage
Daube de faux filet
aux pommes de terre
Crosnes à la gênoise
Confiture d'oranges

—◇—

Œufs pochés à la ligurienne
Choucroute à l'alsacienne
Salade de cresson
Pommes meringuées
Fruits

de déjeuners
8 personnes)

Gniochi à la romaine
Caneton aux navets
Aubergines farcies
à la piémontaise
Poires Nélusko

Pain perdu au fromage
Bœuf à la mode
Pommes de terre à l'anglaise
Petits pots de crème au chocolat

Melon
Œufs en cocotte à la julienne
Pigeons braisés, couronne de riz
Tarte aux abricots

Pilaf
Filets mignons de porc panés, sauce Robert
Purée de céleri-rave
Salade d'endives
Galette des Rois

Raie au fromage
Ragoût de poulet aux morilles
Salade de laitue
Makroutes

Eperlans frits
Perdreaux aux choux
Salade de lentilles à l'estragon
Crème de marrons

Daurade au four
Grillade de mouton
Pommes de terre et ceps gratinés
Omelette Dundee
Framboises

Homard en salade
Jambon aux épinards, sauce Madère
Pommes au four sur gelée de groseilles

Saumon grillé au beurre d'anchois
Escalopes de veau à la Curnonsky
Salade de courgettes
Beignets soufflés

Œufs au plat
Civet de lièvre mariné
Purée de marrons
Salade de chou-fleur
Grape-fruit

20 menus
(pour 4 à

La garbure comme à Pau
Soufflé aux épinards
Goulach à la hongroise
Ristotes aux cerises fraîches

—◇—

Potage mimosa
Daurade aux cornichons
Côtelettes d'agneau braisées
Purée Soubise
Mousse au caramel

—◇—

Consommé aux perles du Japon
Pigeons aux petits pois
Bacon au chou
Crème à l'orange

—◇—

Potage velouté aux topinambours
Caneton aux navets
Courgettes au fromage
Beignets à l'ananas

—◇—

Consommé madrilène
Colin à l'oseille
Longe de veau rôtie
Carottes au madère
Omelette aux marrons glacés

Potage Crécy
Lapin de garenne rôti
Crosnes à la gênoise
Tarte Armenonville

—◇—

Bouillabaisse
Assiette anglaise
(viandes froides)
Salade de mâche, céleri,
betterave
Bananes au kirsch

—◇—

Potage aux concombres
Pilaf d'écrevisses
Moussaka
Tarte aux fraises

—◇—

Consommé Petite Marmite
Croquettes bohémiennes
Pâté de lièvre froid
Salade
Flan meringué

—◇—

Velouté à la tomate
Haddock, sauce Maître-d'Hôtel
Poulet à la façon du Berri
Savarin crème Chantilly

de dîners

8 personnes)

Potage bisque d'écrevisses
Poulet au porto
Epinards aux croûtons
Fruits rafraîchis au champagne

—◇—

Potage crème de céleri
Délices de langouste
Artichauts barigoule
Crème renversée Chantilly

—◇—

Potage aux tomates et vermicelle
Brochet au bleu
Cèpes et champignons
au chester
Parfait au chocolat

—◇—

Potage crème de chou-fleur
Petites truites meunière
Pintade rôtie sur canapé
Salade de chicorée
Riz Condé

—◇—

Potage à la reine
Côtelettes de chevreuil
à la maréchale
Cornets de jambon à la russe
Glace à la vanille

Potage velours
Congre au riz créole
Alouettes chasseur
Purée de céleri
Poires et bananes

—◇—

Potage aux pois cassés
Ecrevisses à la champenoise
Côtelettes de pré-salé,
aux laitues braisées
Tarte alsacienne

—◇—

Potage velouté
La Pouchouze
Asperges, sauce mousseline
Compote de pêches

—◇—

Crème d'orge
Alose grillée à l'oseille
Rognon de veau, sauce crème
Fruits, Marrons glacés
et Dattes fourrées

—◇—

Soupe à l'oignon
Anguille grillée, sauce tartare
Le ris de veau à la Gabion
Melon au kirsch



menus types
(pour 8 à 14 couverts)

DÉJEUNER

Hors-d'œuvre
Brochet au bleu
Châteaubriant, sauce béarnaise
Pommes de terre soufflées
Aubergines farcies
Fromage
Tarte Armenonville
Fruits

DINER

Consommé aux perles
Homard à l'américaine
Jambon aux épinards, sauce madère
Poularde en gelée
Salade
Fromage
Pêches Melba
Friandises

DÉJEUNER

Petites truites meunière
Pilaf de mauviettes
Daube de faux filet à l'étouffée
Champignons farcis
à la mode des Landes
Crème de chester
Gâteau aux marrons
Fruits

DINER

Bisque d'écrevisses
Timbale de ris de veau financière
Canetons aux navets
Cornets de jambon à la russe
Fromage Excelsior
Poires Nelusko
Fruits
Fruits glacés caramélés

composition d'un buffet-thé

(pour 50 personnes)

35 sandwiches au jambon (pain de mie) ;
35 — à la langue (petits pains à la livre) ;
30 — à la salade mayonnaise (pain de mie) ;
25 — au saumon fumé (pain bis) ;
25 petites tartines rondes beurrées ;
Feuilletés au parmesan, 400 grammes ;
Cake au fruits ;
Grande tarte ;
Fruits glacés caramélés, 400 grammes ;
Fours secs, 400 grammes ;
Fours glacés, 800 grammes ;
Fruits à la liqueur, 400 grammes ;
2 litres et demi de café glacé ;
5 litres d'orangeade. — Thé ; Porto ; Punch ou Fruits rafraîchis au champagne.

---

composition d'un buffet-lunch

(pour 100 personnes)

Le même en doublant les quantités et en ajoutant :
2 plats de deux poulardes froides en gelée ;
1 plat de filet froid en gelée ;
1 jambon glacé à la gelée ;
2 salades russes mayonnaise ;
50 petites glaces en baquets. — Corbeille de fruits.
Champagne.

composition d'un thé
(pour 20 personnes)

250 grammes de baguettes feuilletées au fromage ;
1 cake anglais ;
25 sandwiches au jambon ;
20 petites brioches mignonnettes ;
1 gâteau aux marrons — ou un savarin ;
250 grammes de fours glacés à l'ananas ;
250 — de fruits caramélés ;
250 — de fours secs aux amandes ;
1 litre et demi de granité à l'orange ;
2 litres de citronnade. — Thé. — Chocolat ou Porto.

---

composition d'un thé
(pour 10 personnes)

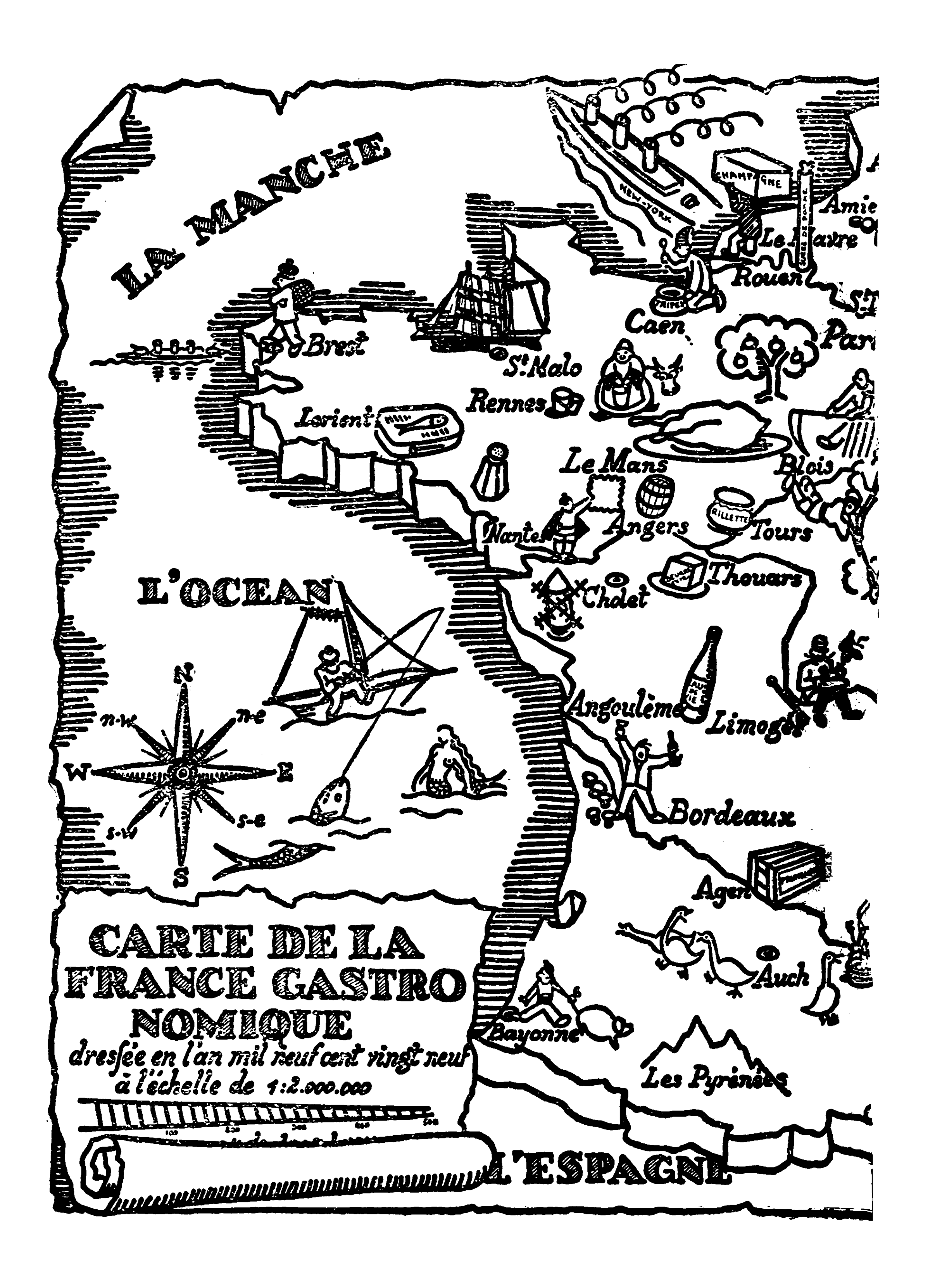
Tartines de pain de mie beurrées ;
12 tartelettes aux fruits ;
250 grammes de bretzels au sucre ;
1 gâteau au chocolat ;
1 litre citronnade. — Thé. — Amandes grillées salées.

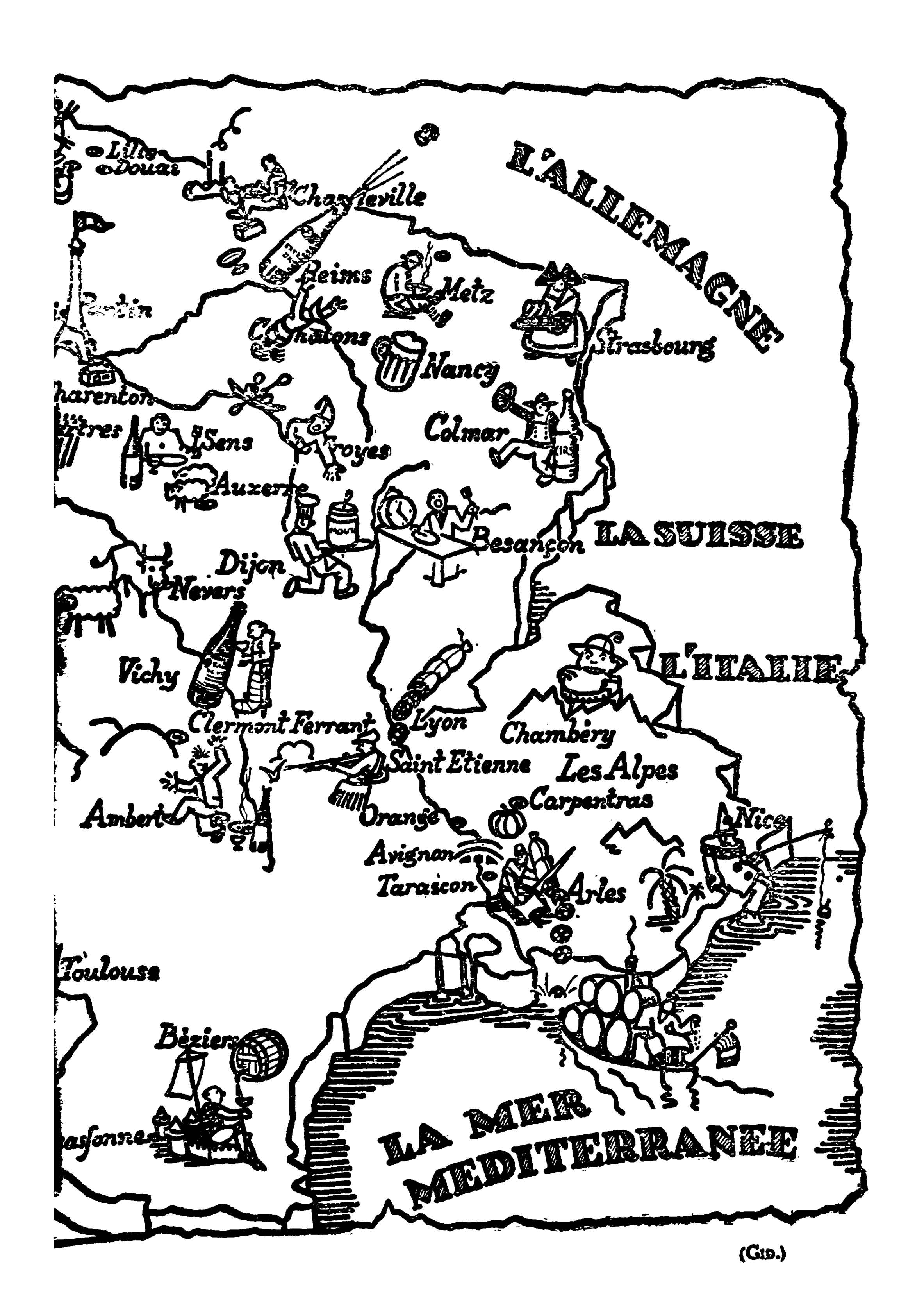

FIN
HAMPAGN

table des matières

quelques menus

plats régionaux et étrangers


LA MANCHE
NEW-YORK
CHAMPAGNE
Rouen
TRIPES
Caen
Brest
St Malo
Rennes
Lorient
Le Mans
Blois
Nantes
Angers
RILLETTE
Tours
Thouars
Cholet
L'OCEAN
N
n-w
n-e
W
E
s-w
s-e
S
Angoulême
Bordeaux
Agen
Auch
Bayonne
L'ESPAGNE
CARTE DE LA FRANCE GASTRO NOMIQUE
dresſée en l'an mil neuf cent vingt neuf
à l'échelle de 1:2.000.000



L'ALLEMAGNE
Lille
Douai
Charleville
Reims
Metz
Pantin
Châlons
Nancy
Strasbourg
Colmar
Sens
Troyes
Auxerre
Besançon
LA SUISSE
Dijon
Nevers
Vichy
L'ITALIE
Clermont Ferrant
Lyon
Chambéry
Saint Etienne
Les Alpes
Carpentras
Ambert
Orange
Nice
Avignon
Tarascon
Arles
Toulouse
Béziers
LA MER
MEDITERRANEE

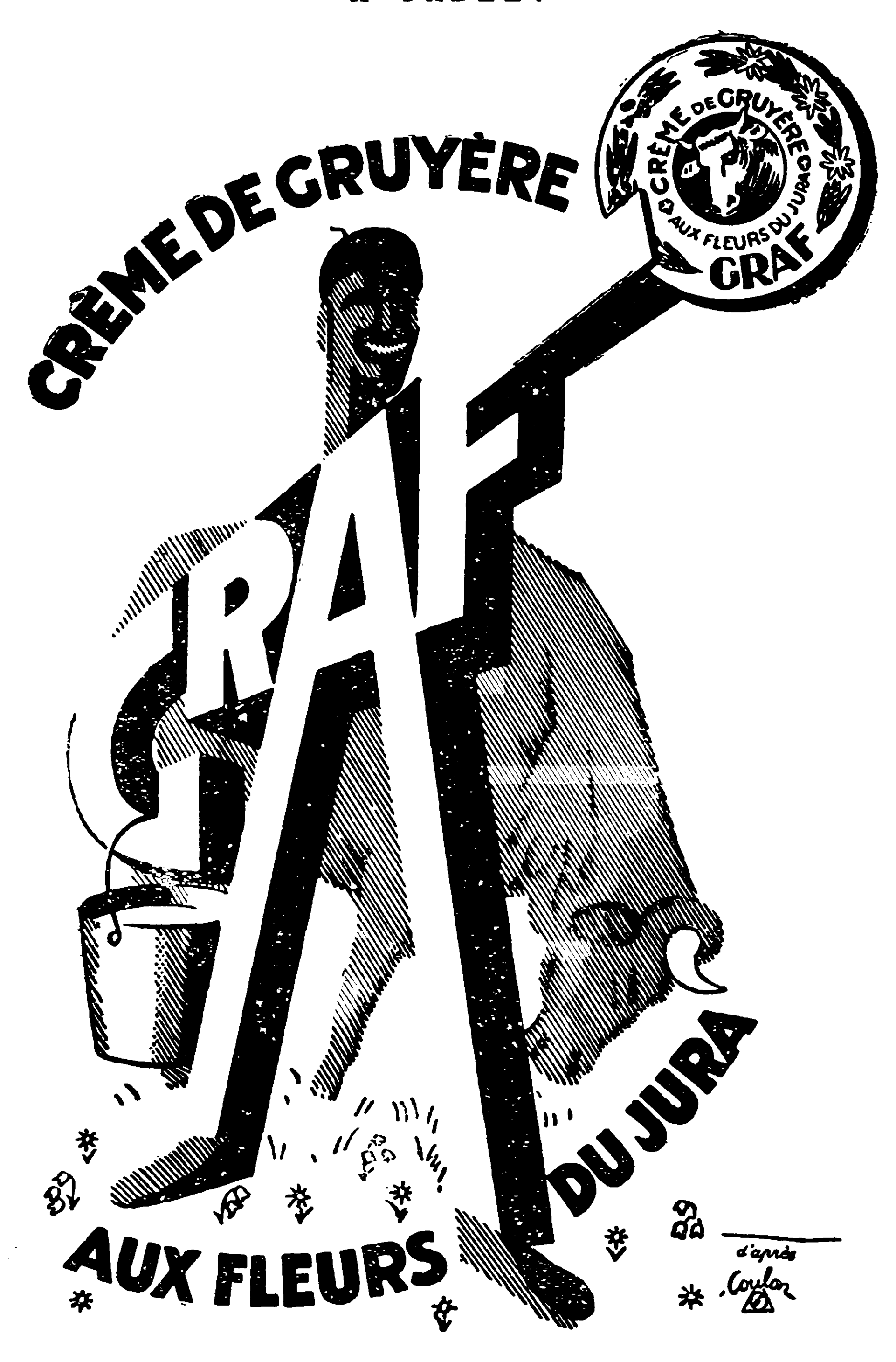
(Gid.)

le coin des gourmets

encore des menus

Voir Recettes page 276.


pour cuire "à point"
il vous faut un appareil moderne qui marche parfaitement, se règle facilement et consomme peu.
Depuis 77 ans, Arthur Martin est spécialisé dans les appareils de cuisine, au gaz ou au charbon.
il vous faut une cuisinière à gaz ou une cuisinière à charbon


CRÊME DE GRUYÈRE
CRÊME DE GRUYÈRE
AUX FLEURS DU JURA
GRAF
GRAF
AUX FLEURS
DU JURA
d'après
Coulon

